しみじみ、ラーメン／東京で「世界一周」グルメ／チョコレート

全店実食調査

おとなの週末

2
February
2020
No.211

しみじみ、ラーメン

塩、醤油、味噌……
オトナの一杯を
覆面調査

寒〜い時期にはやっぱりコレ！

じんわり染み入る「塩」
香り溢れる「醤油」
コク深い「味噌」
酒場にあった絶品ラーメン
個性派ラーメン食べ歩き

五大陸の味を楽しもう！
東京で「世界一周」グルメ

ビーントゥバーから日本初出店まで実食調査
この冬食べたい、チョコレート

おとなの週末 Newsstandの使い方

▼イベントのない場所をタップすると画面の上下にメニューバーが表示されます。

▼**ホーム画面**へ戻ります。

▼**ヘルプ画面**が表示されます。ここから詳しい操作方法を見ることができます。（『おとなの週末』News Standでは使用できない機能も表示される場合があります）

▼ページ全体を**サムネイル**として見ることができます。

▼**検索機能**
表示されている雑誌上の検索ができます。

▼**目次ボタン**
目次がプルダウンで表示されます。
タイトルをタップするとその記事の扉ページへ移動します。
（セレクト版では表示されないものもあります）

▼**設定ボタン**
各種設定ウィンドウが開きます。

▼**しおり機能**
気になるページにしおりをつけることができます。しおりは何ヵ所でもつけることができます。

▼**ポインタ**を動かすことで読みたいページに移動することができます。

▼**イベント1 MAPへのリンク**
ここをタップすると大きなマップが表示されます。（ネット回線に接続した状態で使用ください）

▼**イベント2 電話機能**
ここをタップすると電話をかけることができます（電話機能のない端末では使用できません）。

おとなの週末

連載
食べる幸せ。
第59回
絵 堤 大介
詩 堤 江実

季節のめぐる国で

正月に
松を一枝
お雑煮を食べた
名残のなますに数の子
いまだけ新酒のしぼりたてで
春を待つ
そろそろ沈丁花の香り

Otoshu EXPRESS Part 1

具材たっぷりで
旨み溢れる
絶品ナポリタン

コスパ最高ランチ!

今月の★★★店

『ピッツァ&カフェ トムCAT』紀尾井町

スーパーローストビーフ丼 1430円

上／ホテルメイドのローストビーフを贅沢に堪能　下／時代ごとに改良を重ね、今も愛される味わい。ランチはどちらもサラダ、スープ、コーヒーor紅茶が付く

おつまみ豊富な
宴会プラン
（飲み放題付き
4500円～）もぜひ!

料理長 田山順一さん　総料理長 高橋栄治さん

トムCAT特製ナポリタン

1155円

気軽に美味しくホテル仕込みの伝統洋食に感服!

前回の東京五輪の年に開業したホテルニューオータニ。ご存知の通り、館内には多くの高級店が軒を連ねているけれど、実はデイリーに使える店も。それが地下1階のアーケード街で40年以上営業を続けるこちらの喫茶店だ。ランチはどれも千円少々という庶民派価格でもホテル仕込みのシェフによる料理は一級品。ナポリタンは創業から続く伝統メニューで、具材はハムやベーコンの他にイカやエビなどの魚介もたっぷり入る。じっくり煮詰めたソースは濃厚なコクと甘みが広がり、どこか懐かしい風情にグッとくる。近年のヒット作がローストビーフ丼で、低温調理でしっとり仕上げた赤身肉と和牛スジのエキスを利かせたタレがまさに名コンビ。気軽に味わえるホンモノの洋食に何度も通いたくなる。

東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ東京 ザ・メインアーケード階 ☎03-3221-4040 ㊥11時半～21時、日・祝11時半～16時半 ㊡無休（施設に準じる） ㊋地下鉄半蔵門線ほか永田町駅7番出口から徒歩6分

撮影／西崎進也　取材／菜々山いく子

今月も"ネオ大衆酒場"。今回は立ち飲みでございます。

話題のニューオープン

今月の注目店

『煮込みとお惣菜スタンド 籃(らん)らん』白金高輪

2019 12.3 OPEN

1.牛すじの赤ワイン煮込み バゲット添え 500円 自然派ワイン オレンジ グラス 500円

芋煮をイメージした煮込みは、隠し味の赤玉ポートワインで甘みをプラス。自然派は和食に合うオレンジに、赤・白・ロゼの全4種類

2.ラム肉のパクチー水餃子 500円 クラフトビール 800～1200円

餡はスパイスの利いた羊モモ肉と肩の挽き肉など。ビールは国内外の缶・瓶約20種類。写真は米「モダンタイムズ」のサワーエール

3.ケールのお好み焼き 400円 自家製ケールチップス 300円

山芋でつないでケールの食感を活かしたお好み焼き。オープンにかけたチップスはゴマ油と塩で風味よし

自然派ワインにケール! ちょっぴりヘルシーな "ハイブリッド立ち飲み"

ハイソな空気が漂う白金高輪に大衆立ち飲み店が出現！ その入り口にある"白ちょうちん"に「自然派」の文字。こりゃ単なる立ち飲みではない。そう、お酒は自然派ワイン、つまみにはケールを使ったメニューを置くなど、体にいいものを取り入れて少しでも罪悪感を取り除こうという、オーナー・国領浩樹さんの思いがある。特にケールへのこだわりが強く、長野県飯山市の岡忠(おかちゅう)農園から直送。チップスや炒めものにお好み焼きまで！ どれも美味なのだ。

店は右に「魚籃坂下」、左に「魚らん坂下」、このふたつの交差点の間にある。だから『籃らん』。「魚らん坂にあるんだから、ゆくゆくは魚卵メニューも出したい」と、らんらんと目を輝かせる国領さん。いや、それこそ罪悪感の塊だよ！ とまあ、まだまだやりたいことがあるというから面白い店になりそうだ。

東京都港区高輪1-1-3
☎03-6450-2312
営17時～23時 休日
交地下鉄南北線ほか白金高輪駅3番出口から徒歩3分

撮影／小島 昇 取材／戎 誠輝（編集部）

Noodle

Otoshu

EXPRESS

Part 3

まぜそば界の革命児
大井町『ajito ism』
待望の2号店!

いま食べておきたい! 唸るラーメン

今月の一杯

『まぜそば専門店 シン・アジト』御茶ノ水

[Noodle Data]
麺
細 ←→ 太

1／グラタンとまぜそばを融合させた「ぐらめん」(880円)。鶏脂と醤油ダレを和えた太麺にホワイトソースと表面を焼いたチーズがかかる　2／コーンチップ付きのビール(中生)が290円!　3／麺は、三浦店主と菅野製麺所で開発した新麺。生パスタ粉ファリーナ・ダ・サローネを使っている。特製カレーマヨネーズと口直しのスープ付き

まぜそば(醤油)
830円

まぜそば(味噌)や
油そば(塩バター)も
ご用意しています!

店長
村澤健治さん

スタッフ
高橋拓馬さん

ガッツリ&ヘルシー!? 野菜をたっぷり使った創作まぜそばが降臨

イタリアンテイストの創作まぜそば“ピザソバ”で業界に新風を吹き込んだ『ajito ism』が2号店を開業。旨味調味料は不使用ながらガッツリ食べ応えがある、新たなまぜそばを繰り出した。同店の一番の特徴は、トッピングにもタレにもたっぷりの野菜を使っているということ。醤油ダレに大根やニンジンなどの根菜類を使ったベジポタソースを合わせることで、ガツンとした“インパクト”の中にも“食べやすさ”を表現している。トッピングにもキャベツ、紫玉ネギ、モヤシ、ベビーリーフなどを美しく盛り付け。罪悪感控えめのまぜそばに仕立てているが、別添えされる味変用の特製カレーマヨネーズを投入すると、トッピングのチェダーチーズと相まって一気にジャンクな味わいに変化する。

東京都千代田区神田駿河台4-5-2　地下1階
☎非公開　営11時～15時、18時～22時半
※売り切れ次第終了
休日　交JR中央線御茶ノ水駅聖橋口からすぐ

撮影／瀧澤晃一　取材／松井さおり

Contents

[Otona no Shumatsu] February 2020 No.211

※ラズウェル細木さんの連載「口福三昧 〜美味しい食の研究所〜」は都合により休載とさせていただきます。

→24

→48

→74

→104

[本誌内マークの説明] 店名周辺や本文中の★マークは、おすすめ度を示しています。★★★＝極上のイチオシ店。★★＝技アリのおすすめ店。★＝納得の満足店。(ビ)＝ビール、(焼)＝焼酎、(ワ)＝ワイン、(日)＝日本酒、(ラ)＝ランチメニュー、(夜)＝ディナーメニュー、(営)＝営業日、(休)＝休日、(席)＝席数、(交)＝交通、(問)＝お問い合わせ **[おことわり]** ※各店舗のメニューやお取り寄せ商品の価格は、注意書きがない限り、税込みで表記しています。※メニュー内容や値段、店のデータなどは取材時のものです。時期によって変更される場合があります。 **[飲食店関係の皆様へ]**『おとなの週末』では、覆面調査を重ねて吟味したうえで、飲食店などの記事を掲載しています。本誌が飲食店等に対して掲載料等を要求することは絶対にありません。本誌の名を騙った詐欺行為には十分ご注意ください。

●アートディレクション／藤井耕志（Re:D Co.）
●デザイン／仁科思織、猪苗代佳子（Re:D Co.）山崎友歌、高橋快
●ロゴデザイン／岡 孝治
●地図製作／スタジオDoumo
●校閲／鴎来堂
●プリンティングディレクター／栗原哲朗
●表紙写真／「鶏そば 山もと」（P.58）
●表紙撮影／大西尚明

三ツ星店で出合った珠玉の一皿

今月の金メダルはココだ!

毎号、覆面調査によって出合った
三ツ星店に、
あらためて取材を申し込み、
撮影している小誌。
その中でも傑出したおすすめ店、
逸品料理を
スタッフの投票で
決めている企画です。

Otona no Shumatsu
This Month's Gold Medal ★★★

ジャガイモ発祥の地・ペルーで愛されている名物料理

ワンカヨ風チーズソースポテト

800円

EL CEBICHERO

祐天寺

エル セビチェロ

美食の国として注目を集めているペルーは、ジャガイモ発祥の地としても有名。こちらはふかしたジャガイモに、黄色唐辛子や玉ネギ、チーズなどで作ったソースをかけた現地の定番料理で、コクのあるソースがたまらない逸品だ

→ P.85

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ

オーガニック大国・オーストラリアのエナジー満載なサラダ

ケールとキヌア・ブルーチーズ・シャインマスカットのサラダ オーストラリア産ジャラハニー

1900円

Arossa

渋谷

アロッサ

見た目にもインパクト大な立体感と華やかさが印象的。鮮やかなケールの苦み、シャインマスカットの酸味、ブルーチーズのコク、またオーストラリアの大地が生んだハチミツの酵素も味覚を刺激する。キヌアの食感も痛快そのもの。生命力に満ちたサラダだ

→ P.96

 撮影／西﨑進也　取材／岡野孝次

生のリンゴをすりおろして使う、甘過ぎないチェコの家庭の味

アップル シュトゥルーデル

550円

Sedmikrasky

代々木上原

セドミクラースキー

日本人がイメージするアップルシュトゥルーデルとは少し違うチェコのスタイル。すりおろしたフレッシュなリンゴ、レーズン、クルミなどを散りばめて生地をくるりと巻いて焼き上げた素朴なデザートだ。サクサクとした生地にリンゴの酸味と甘みがよく合う

→ P.78

撮影／貝塚 隆　取材／岡本ジュン

構成要素のすべてがチョコレート。目も舌も喜ぶ、繊細な味わい

ブラックダンディー

1309円

日比谷

パティスリー＆カフェ デリーモ

メレンゲとマスカルポーネが入った軽やかなスフレパンケーキ。ガナッシュのような口どけのショコラクリームなど、甘みや苦み、ほんのりとした酸味などチョコレートがもつ魅力を様々な角度から引き出した人気No.1メニュー

→P.113

 撮影／瀧澤晃一　取材／市村幸妙

塩
鶏や貝などスープが決め手！
じんわり染み入る
醤油
「はぁ～」とため息が出る
スープの香りとダシの旨み
ラーメン

新潮流、札幌味噌、関東味噌ホッとしてGood!な

味噌

寒い冬、恋しくなるのが湯気のたった温か〜いラーメン。れんげでスープを口に含めば「はぁ〜」と感嘆、麺をすすれば「ほぉ〜」と唸る。そんなしみじみ旨い一杯を実食調査して見つけました。定番の塩、醤油、味噌はもちろん、具のない〝素ラーメン〟、意外な場所のラーメンや変わり種まで様々。この中からあなたのお気に入りが見つかるはずです！

寒〜い季節にはコレ！

しみじみ、

旨し、美し、潔し！ 麺とスープで勝負する

西早稲田 らぁ麺やまぐち

全要素が完璧！ 鶏の旨みが醸し出す奇蹟のバランス

1
かけそば
780円

1／島根の名蔵「森田醤油」の生醤油ダレとの一体感も見事　2／スープを仕込む際にとる自家製“鶏油”。くどさは一切なく豊かなコクが味蕾を覆う　3／麹に漬け込んだ豚肩ロース、低温調理した鶏ムネ肉のチャーシューは別皿注文可

2

3
トッピングも美味

チャーシュー
250円

［酒］ビ小瓶400円　焼ワ日なし　［その他のメニュー］鶏そば950円、特製鶏そば1380円、鶏つけそば1050円、辛つけそば1150円、ミニロースト豚丼230円、鶏ワンタン250円など

東京都新宿区西早稲田3-13-4　☎03-3204-5120　営11時半～21時（LO）　休月（祝の場合は営業、翌火休）　席カウンターあり、全14席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　交地下鉄副都心線西早稲田駅2番出口より徒歩6分

鶏と醤油のスープは僕の出身地・福島の“白河ラーメン”が原点です

店主
山口裕史さん

澄みきった琥珀色のスープ。美しく横たわる麺。これほど凛とした輝きを放つラーメンがあっただろうか。たまらずに、ひと口。端麗な見た目に対して、鶏と醤油の厚い旨みに圧倒される。スープの材料は、会津地鶏の丸鶏、吉備黄金鶏と伊達鶏のガラ。3種の鶏がもたらす絶妙なバランスが、ハイレベルな味の屋台骨となる。受け止める中細ストレート麺は、京都の製麺所『麺屋棣鄂（ていがく）』と開発した苦心の作。中力粉をブレンドし、芯まで茹でることで滑らかなコシを引き出した。「一本一滴すら残したくない。そう思ってもらえる一杯を」と話る店主の山口裕史さん。素ラーメンの極み、と拍手を送りたい。

撮影／鵜澤昭彦　取材／林 匠子

素ラーメン

丼の中に佇むのは、麺とスープ、そしてネギ。いたってシンプルな構成ながら、そこにはこだわり抜き、手間暇かけて作り上げたという自信が潜む。潔き〝素ラーメン〟こそ、ラーメンの美味しさを堪能させる究極のスタイルなのだ！

東銀座 自家製麺 伊藤 銀座店

2

3

焼豚
※「肉そば」のトッピング

トッピングも美味

1／麺は小140g、中210g、大280g　2／日高昆布と鶏ガラが魚介ダシの個性をまとめる。煮干しから出る脂も食欲を掻き立てる　3／焼豚を食べたい日は「肉そば」(800円〜)の注文を。スープの邪魔をしないシンプルな醤油味だ

一度食べればもう虜 凝縮煮干しスープと独特の歯応え麺

1
中華そば 中
(ネギのみ)
750円

【酒】Ⓑ缶(350ml)400円　㊒⑦Ⓔなし　【その他のメニュー】比内鶏そば中(ネギのみ)750円、つけそば750円、肉そば中(焼豚4枚)900円、チャーシュー丼400円など

東京都中央区銀座6-12-2 東京銀座ビルディング地下1階
☎03-6274-6445　㊟11時〜23時、土・日・祝11時〜20時(売り切れ次第終了)　㊡無休　㊢カウンターあり、全13席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄日比谷線東銀座駅A1出口から徒歩2分

厳選煮干しを一杯あたり40g以上たっぷり使っています！

店長
中尾徳尚さん

　何がすごいって、ダシのインパクトがすごい。イワシの煮干しエキスが凝縮されているのに、えぐみがない。濃厚なスープからこんもりと顔を出す中細麺も、ほかでは経験したことのない食感。噛むとプツリと切れるような、低加水麺ならではの歯応えがやみつきになる。トッピングはネギのみの「中華そば」が店の基本。九十九里産高級煮干しベースのスープ、そして手間暇かけて打つオリジナル麺。このふたつがあれば、具は必要ない。

　赤羽の本店はいつも満席御礼。ここ数年でラーメン激戦地となった銀座でも、『自家製麺 伊藤』でしか味わえない驚きを求め、ファンは引きも切らずにやってくる。

雑司が谷
都電テーブル
雑司ヶ谷店

淡く澄みきった魚介だしのスープが胃と心に染みる

1
素ラーメン
700円

1／ザラメとみりんを極少量加えたまろやかなスープ　2／ダシの主役は瀬戸内のカタクチイワシ。丁寧に頭を取り、苦味やえぐみを抑える　3／「都電ラーメン」（1000円）には具が付く。蒸し鶏は「四万十鶏」のムネ肉を使用

トッピングも美味

味玉、蒸し鶏、小松菜
※「都電ラーメン」のトッピング

【酒】㋪小瓶500円　㊕グラス500円　㋻なし　㊐グラス500円～　**［その他のメニュー］**焼きおにぎり味玉付き（昼300円・夜400円）、いくらしらすご飯（昼400円、夜500円）、湯豆腐300円、炙り白子ポン酢500円など

東京都豊島区雑司が谷2-21-6　☎03-6914-2835　㊖11時～15時（14時半LO）、18時～23時（22時半LO）　㊡火　㊢カウンターのみ、全8席　／全席禁煙／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄副都心線雑司が谷駅1番出口から徒歩5分、都電鬼子母神前駅から徒歩6分

雑司が谷や
鬼子母神散策の
際は、ぜひ
お立ち寄り下さい

店長
梶谷智樹さん

都電・鬼子母神前駅近くの商店街。外には目立った看板もない。元は八百屋だったという角地に開いた８席のラーメン店。「また町の人たちが集う場所に」。その想い通り、足繁く通う近所の常連さんが、いい感じで肩を並べている。使う食材は全国の生産者から直送。煮干しは水出しで8時間かけてダシをとる。さらにカツオやサバ、昆布やシイタケを用いた醤油スープをすすると、上品でほのかな甘みが広がる。月並みな表現で申し訳ないが、やさしい味にホッとするのだ。クセのない麺との絡みも良い。飲んだ後のメにも最高だろうなぁ。実際、ここは旨いつまみや酒も充実。小料理屋としてもイケてます。

素ラーメンこそが、ラーメンの到達点なのか?

「えっ〝素ラーメン〟ですか?」

大好物のラーメン特集なのに、私に言い渡されたのは、ネギ以外の具はのらないラーメンの調査。正直そそられない。深夜に濃厚なチャーシュー麺を食べられるくらいには、まだ若いつもりなんですけどぉ。

と、あまり気乗りしないまま、最初に向かったのは**『らぁ麺やまぐち』**。２０１３年のオープン以来、激戦地・早稲田通り沿いでも屈指の人気行列店だ。

「あそこはガチで旨い」。

食べたことのある知人はそう口を揃えていた。目の前に現れたのは、具が一切のっていない「かけそば」。は～、綺麗だなぁ……。潔い佇まいに心ときめく。ひと口すすって、誰もが絶賛する理由がわかった。

「旨っ!」

それ以外の言葉が出てこない。「旨い」以外は発言禁止にされてもまったく困らないかも。麺とスープだけで、これほど満たされるなんて。一気にテンションが上がった。

銀座六丁目のビルの地下にある**『自家製麺　伊藤　銀座店』**。ここは具無しがデフォルトなの

渋谷

新橋亭（しんきょうてい）

東急百貨店本店
地下イートイン

トッピングも美味

チャーシュー
海鮮
蒸し鶏
（各300円）

1／繊細で旨みもしっかりの塩ダレスープ。白髪ネギの上に青ネギも散らす　2／スープは毎日店内仕込み。あらかじめあく抜きした鶏モミジと手羽を、沸騰させないように煮込む　3／具は3種からひとつ無料で選べる。別料金で追加も可（各300円）

1
塩ラーメン
880円

渋谷のデパ地下で見つけたマイ・ベストラーメン

名店は意外な場所にあったりする。渋谷・東急百貨店本店のデパ地下で、北京料理の惣菜店に併設されたイートインがこちら。本店は新橋で昭和21年から続く老舗（読み方は“しんきょうてい”なのでお間違いなく）。具を別添えで出すのは、創業時からの中国麺スタイルだ。

国産鶏のモミジと手羽先を使ったスープは、あっさりした中にも、鶏から浮き出る鶏油のコクが生きた味わい。秘伝の醤油ダレ、塩ダレ、どちらのベースにもよく合う。「年配の常連さんには、昔の“支那そば”のようで懐かしいねえと言われます」と店長の青木さん。ふっと思い出すと立ち寄らずにはいられない、貴重な一杯である。

［酒］㋩缶（350ml）440円　㊕㋻なし　㊐180ml550円
［その他のメニュー］中華粥セット770円、タンタン麺セット、ワンタン麺各880円、焼き餃子330円など

東京都渋谷区道玄坂2-24-1 東急百貨店本店地下1階　☎03-3477-3601　㋖11時～20時（19時半LO）　㊡不定休（施設に準ずる）　㋛カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約不可／カード可／サ・お通し代なし　㋘東急田園都市線ほか渋谷駅A2出口から徒歩5分

海老入りの自家製ワンタン麺や焼き餃子もおすすめです

店長
青木伸一さん

で、究め方がまた違う。煮干しスープも麺も主張がすごい。なのに、この一体感は何なのだろう。「うちは原価率の高さがハンパなくて（笑）。スープが少な目なのは、ラーメンらしい価格で提供するためでもあります」

いえいえ、量のバランスもお見事ですよ。次回は赤羽の本店にも行ってみよっと。

『都電テーブル 雑司が谷店』の開店は2年前。わりと近所なのに知らなかった。「素ラーメン」はもうホント、やさしい味。先の2軒のような強烈なインパクトはないが、五臓六腑に染みわたるとはこのこと。今後は通わせてもらいます！

担当編集の武内氏に、「渋谷で打ち合わせがあるとつい寄ってしまう」とすすめられた**『新橋亭』**。人でごった返すデパ地下の一角で、純粋に美味しいと思える麺と出合えるとは。店探しって、こういう瞬間が楽しい。

思えば、子供の頃に家でしょっちゅう作っていたのは、具なしのチルド麺だったり、袋ラーメンだったり。人生で様々なラーメンを食べてきたが、最後に行き着くのは、幼少時代に食べたものなのかな。なんて思った〝素ラーメン〟巡りだった。

じんわり染み入る塩ラーメン

一時期の貝ダシブームから、鶏ダシ、
さらにはそれらを組み合わせた
Wスープやトリプルスープなど、
多様な広がりを見せる塩ラーメン。
スープをスッと飲めば、
思わず「旨い……」と口をつく。
そんなじんわり染み入る
至高の一杯をお届けします。

鶏や貝などスープが決め手！

鶏×貝スープ

深みのある醤油の風味にポルチーニ鶏油が鮮やかに際立つ。途中でチャーシューの上にあるトリュフペーストを溶かして香り高く堪能したい。特製トッピングは鴨チャーシュー2枚、煮玉子、鶏団子2個

ポルチーニ醤油らぁ麺
850円
(特製トッピング＋300円)

旨さの秘訣
SHIO

魚介節の旨みと風味がスープの中で華開く

塩ダレには藻塩やゲランド塩をはじめ7種類の塩をブレンドし、アジやカツオ、トビウオなど魚介節の旨みをプラス。そこに鶏×ムール貝のスープを注げば、魚の風味が華開き、さらに複雑味が増す仕掛け

柚子薫る清々しいスープ。ひと箸ごとに味わい深まる

入鹿TOKYO ＊東久留米

爽快な柚子の香りを鼻先に感じつつ、スープを舌に広げたら、名古屋コーチンや大山どりの深いコクがじんわりとやってくる。後味にはごく最近になって素材に加えたというムール貝の風味も重なって、複雑な余韻を楽しめる。全粒粉をブレンドした特注麺は、すすれば弾けるような香ばしさ。昨年5月に独立した店主による、味覚と嗅覚を隅々まで刺激する渾身の1杯だ。この柚子塩と肩を並べるのが上写真の醤油で、こちらはポルチーニの香りを移した鶏油(チーユ)と、薬味にトリュフも添えて、リッチで豊潤な味わいに仕上げている。

今後もどんどん改良を重ねて旨くしていきます!

代表
小川和弘さん

[酒] ビ缶350円 焼なし ワなし 日なし [その他のメニュー] 塩らぁ麺800円、醤油らぁ麺800円、お肉ごはん350円、麦とろごはん300円など

東京都東久留米市本町1-4-28 ☎042-470-8082 営11時～15時、18時～21時(日は昼のみ) 休月 席カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし 交西武池袋線東久留米駅西口から徒歩3分

柚子塩らぁ麺
850円

高知県産の有機栽培柚子の果汁を使用し、清々しい香りが最初のインパクト。次いで何種類もの天然素材の旨みが分厚い層になってやってくる。細打ちストレート麺の喉越しも抜群だ。低温調理した鶏と豚のチャーシューがのる

撮影／小島 昇　取材／菜々山いく子

おとなの塩soba ＊川口

鶏×和風×魚介スープ

無化調&国産小麦粉で身体にやさしく、世代を問わない旨さ

特製塩ざるそば
1100円

おとなのカレー
380円

1／丸鶏、ガラ、手羽などを炊いた鶏スープがベースで、濃厚な中にもキレのあるスパイス感が光っている　2／冷水で〆た麺はさらなるコシが生まれ、弾力ある歯応えも堪能。最後はつけ汁に麺の茹で汁を注ぎ、蕎麦湯風にいただく　3／黄金色のスープは約20種類もの天然素材からとるダシで構成されており、舌に染み入るような深い旨みがある。飲み干してしまうほどすっきりとした味わいだ

「最近ラーメンはちょっと重くて……」そんな“おとな”世代にうれしい一杯を作るのが、オーナーの大谷さん。鶏、和風、海鮮の３種類のダシを合わせたトリプルスープは、分厚い旨みがありながらも軽やかな仕上がり。化学調味料不使用の上品でおだやかな味わいだ。さらに麺は国産小麦粉を店内の一画に設けた工房で打った自家製で、絹のようになめらかな舌触りと歯切れの良さがなんとも爽快。麺自体の風味を直球で味わうなら「ざるそば」をチョイスすべし。まるで日本蕎麦を手繰るかのように、スルッと喉を通っていく。

オーナー
大谷高廣さん

デニーズ
並木4丁目公園
青木町公園
市営球場
青木町公園入口
セブンイレブン
西川口駅
産業道路

[酒] ㋬中瓶600円　㊕なし　㋻なし　㊐なし
[その他のメニュー] 特製塩そば1100円、醤油そば800円、赤い彗星（坦々麺）930円、チャー玉丼320円、うま辛そぼろめし320円、水ギョウザ300円など

埼玉県川口市上青木西1-19-34 スズキビル1階
☎048-234-7479　㊎11時～14時半、18時～20時（夜は金・土・日・祝のみ）　㊡木（祝日は営業）　㊢カウンターあり、全10席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊌JR京浜東北線西川口駅東口から徒歩18分

こだわり抜いた自家製麺 ツルモチ食感と香ばしさ

店内で打つ自家製麺は、国産小麦粉のみを使用。ツルツルとした質感でのど越しも抜群、ほどよいコシを感じた後に訪れる歯切れも心地よい。ロースト胚芽をブレンドし、すすれば香ばしさも漂ってくる

塩そば
880円

中華そば 銀座 **八五** ＊東銀座

ラーメンの常識を超えた"かえし"不使用の極上スープ

鴨×鶏×生ハムスープ

味玉中華そば
950円

旨さの秘訣
SHIO

2日かけて作るスープは生ハムの香りと塩分がキモ

鴨や鶏などからダシをとったスープをひと晩寝かせ、翌日に加えるのが店内でスライスした大量のイタリア産生ハム。生ハムが持つ熟成された香りや旨み、そしてまろやかな塩分をしっかりと感じられる

↑やや黄色がかった麺は浅草開化楼特製。パスタに用いられるデュラム粉をブレンドしており、おだやかな小麦の香りと共にのど越ししなやかにスープに寄り添っている。豚バラ肉のチャーシューの上に振っているのが、マダガスカルの原生林で収穫された胡椒。柑橘系の爽やかな香りがコンソメを思わせる奥深い風味にマッチする。まさに記憶に残る一杯だ

店主
松村康史さん

[酒] ㋝小瓶250円 ㊍なし [illegible]なし ㊐なし
[その他のメニュー] 中華そば850円、特製中華そば1050円、各種大盛り＋100円など

東京都中央区銀座3-14-2 ☎03-6228-4141 ㊞11時～15時、17時～21時※昼夜ともスープが無くなり次第終了 ㊡水、第2、4木 ㊢カウンターのみ、全6席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし ㊋地下鉄日比谷線ほか東銀座駅A7出口から徒歩2分

今から1年と少し前、革新的なラーメンが銀座で誕生した。それは一般的に必須とされる"かえし"（タレ）を一切使用しないスープ。生みの親は長年フレンチの世界に身を置き、旧京都全日空ホテルの総料理長も務めた店主の松村さん。上質な鴨と名古屋コーチンをベースにドライトマト、イタヤ貝などからとるダシに重ねるのが、なんとイタリア産の生ハムなのだ。調味料は塩だけで、それも味を調える程度だという。その味わいを例えるならば、とびきり上等なコンソメスープ。ため息の出るような深い、深い風味だ。

撮影／小島 昇 取材／菜々山いく子

鴨×地鶏×煮干しスープ

中華そば しば田 ＊仙川

醤油の旗手が乗り出した新ジャンル。その完成度に惚れ惚れ

塩そば
850円

旨さの秘訣
SHIO

4種の地鶏の旨みをじっくり&とことん抽出

塩だけでなく醤油のベースにもなるスープは、津軽鴨に、比内地鶏・会津地鶏・丹波黒どり・横浜プリマスロックという4種類の地鶏をミックスし分厚いコクを生む。そこから抽出したオイルは鶏油としても利用する

煮干しそば
850円

1／澄んだ見た目以上に多重で複雑な風味があふれる一杯だ。全粒粉入りで国産小麦粉100%の細ストレート麺は、コシも歯切れも心地良くスープにマッチする。チャーシューは低温調理でしっとり仕上げた鶏と豚ロースの2種類がのる　2／ひと口目で煮干しのパンチに圧倒され、奥からじわじわやってくるほのかなビター感がクセになる。タレは薄口醤油を主体としてあっさりとした味わいだ　3／これぞ店の代名詞的存在のラーメン。タレは非加熱の濃口、白醤油、溜まりなど5種類の醤油をブレンドし、スープに奥行きを出している。洗練された味わいの中にもどこか懐かしい風情が感じられ、しみじみ旨い。いずれの麺も「特製」には豚と鶏のチャーシュー（各1枚）、ワンタン2個、味玉が追加でトッピングされる

特製中華そば
1200円

ラーメン好きならばこの店名にピンとくるはず。こちらの「中華そば」は、東京を代表する醤油ラーメンだ。そして昨年7月からメニューに加わったのが新ジャンルの“塩”。そのきっかけは至ってシンプルに「旨い塩ラーメンを作りたくなった」（店主・柴田さん）。津軽鴨や地鶏からとる、醤油と同じスープに煮干しのダシを合わせ、福建省のミネラル豊富な“福塩”で味を決める。全粒粉入りの細麺をすすれば、その香ばしさと共にくっきりとした魚介の輪郭が浮かび上がる。醤油に引けを取らぬ目の覚めるような出来栄えに拍手！

昼は14時以降ならそれほど待たずに召し上がっていただけますよ

店主
柴田貴史さん

［酒］㋪缶350円　㊌なし　㋻なし　㋰なし　**［その他のメニュー］**ワンタン塩そば1050円、チャーシュー塩そば1150円、味玉中華そば950円、チャーシューワンタン中華そば1350円、味玉煮干しそば950円、特製煮干しそば1200円など

東京都調布市若葉町2-25-20　☎080-4001-0233　㋴11時～15時、17時半～21時※昼夜とも材料が無くなり次第終了　㊡日　㋝カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㋙京王線仙川駅から徒歩11分

京王線
千歳烏山へ
仙川駅
松原通り
クイーンズ伊勢丹
セブン-イレブン
桐朋学園大
島忠ホームズ
若葉町二
神代高
ドミノピザ

撮影／小島 昇（しば田）、西崎進也（金時）
取材／菜々山いく子

無色透明なスープに秘められた力強い旨みと、どこまでも奥深いコクに圧倒される。スープに使う素材はネギなどほんの少しの野菜の他は鶏のみという潔さ。それもガラではなく、ムネとモモのミンチを弱火で沸騰させずに4時間かけて煮込んだ清湯（チンタン）。表面に浮かぶのが、門外不出の特別な手法で抽出する鶏油。これがどっしり濃厚な風味を与え、しなやかな細打ち麺をすすれば、ふくよかな香りが一気に広がる。店主は四川料理の名店出身で、自家製ラー油と花椒をガツンと利かせた「汁なし担担麺」も塩に引けを取らぬ旨さだ。

干し貝柱の旨みあふれる「醤油らぁ麺」もご用意しています

店主 山口貴真さん

【酒】ビ缶400円　焼なし　ワなし　日なし　【その他のメニュー】塩らぁ麺860円、塩ワンタン麺1080円、醤油らぁ麺880円、醤油チャーシュー麺1100円、濃厚汁なし担担麺930円、穂先メンマ120円など

東京都練馬区小竹町1-2-7　☎03-5926-7566
営11時～14時LO、17時半～20時LO　※昼夜とも材料が無くなり次第終了　休月・第2、4火　席カウンターのみ、全7席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　交西武池袋線江古田駅北口から徒歩6分

淡麗だけじゃない！独自に抽出した鶏油が旨さに拍車

麺や金時 *江古田

鶏スープ

2 汁なし担担麺 880円

1 味玉塩らぁ麺 960円

1／透明感のある細麺は、敢えて国産小麦粉100%にはせず外国産もブレンドし、しなやかさとコシを表現している。スープの旨みと鶏油のコクであと引く美味しさだ。また、穂先メンマや味玉など脇役の出来も秀逸！
2／四川花椒の香りがインパクト抜群！ 茹でる直前に手もみした、モチモチ食感の中太ちぢれ麺に、粗挽きの肉味噌や香ばしい自家製ラー油がよく絡む

燻製&吊るし焼きした絶品の豚肩チャーシュー

トッピングのチャーシューは、澄んだスープの味を損なわぬよう、煮豚は使用しない。変わりにボイルした鶏モモと、店内にある専用釜で軽く燻製にかけながら焼いた豚肩ロースがのる。ほどよい香りがスープにマッチ

鶏スープ

何段階にも変化する香りに、旨さ極まる至福の一杯

特選熟成塩つけそば（大盛り）1000円 2

よだれ鶏 480円

鉄板金字塔焼餃子 450円 3

1／何種類もの香りを重ねているが、それぞれが高め合う計算された一杯。丼の奥に添えているおこげは食べ進むうちにほぐれ、香ばしさをプラス　2／つけ汁は濃厚な鶏のエキスでクリーミーなコク。風味と食感の異なる2種類の麺がつく。17時までは大盛り無料。それ以降は+100円　3／野菜の甘みとジューシー感のバランスが絶妙な餃子。「よだれ鶏」は辛さと花椒の香りでビールと相性抜群だ

旨さの秘訣 SHIO

じっくり焙煎で旨みと香りをとことん引き出す

国産鶏のガラやモミジをオーブンでかなり強めにローストしてから寸胴へ。鶏自体の旨みがギュッと凝縮し、香ばしさあふれるスープとなる。白トリュフやコーヒー油と個性の強い香りにも負けない存在感を放っている

特選しおそば 980円 1

焙煎汐蕎麦処 金字塔 ＊赤羽

東武スカイツリーライン蒲生駅の近くに2号店をオープン！そちらもぜひ

店主 鈴木正昭さん

【酒】ビ生、小瓶580円　焼なし　ワなし　日なし
【その他のメニュー】特選熟成しおそば980円、特選煮干塩つけそば1000円、特選海老塩つけそば1200円、クリームしおそば900円、炙りベーコンごはん350円、トリごはん350円など

東京都北区赤羽1-62-5　☎03-5249-0355
営11時～翌1時半（翌1時LO）　休無休　席カウンターあり、全24席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　交地下鉄南北線赤羽岩淵駅2番出口から徒歩4分

　なんて香り高いラーメンだろう。鶏ガラやモミジをローストしてから炊いたスープ自体の香ばしさ。そこへ白トリュフオイルの深みが加わり、途中で別添えのコーヒー油を振れば一層厚みが増していく。さらにチャーシュー代わりにのせているリンゴのスモークウッドで燻製した自家製ベーコンのほのかに甘い香りも溶け出して、たった一杯の丼から次々と顔をのぞかせる、複雑で多重な香りの虜になる。また「よだれ鶏」をはじめ、サイドメニューも優秀！　約30カ国、70種類も用意する世界のボトルビールと共に注文したい。

撮影／小島 昇（金字塔）、西﨑進也（琥珀）
取材／菜々山いく子

貝スープ

見た目からは想像もつかない。パワフルなシジミスープ

宍道湖
しじみ中華蕎麦〈塩〉
850円

宍道湖しじみ中華蕎麦 琥珀 ＊雑色

1

吊るし焼きバラ丼
380円
2

旨さの秘訣
SHIO

ゆっくり冷凍で風味アップ ガツンとくる旨さ

宍道湖産の新鮮なシジミを、敢えて緩慢冷凍にかけ、ゆっくり細胞を壊していく。生のものよりも旨みエキスをくまなく抽出できるのだ。さらにダシは冷蔵庫で2日ほど寝かせることで、風味が格段にアップ!

澄んだスープに浮かぶピンクのレアチャーシューに、紫玉ネギと芽ネギが目にも鮮やか。キュートなビジュアルながらも、スープをひと口飲めばその印象はガラリと変わり、男性的なまでにパワフルな旨み成分と香りが舌と鼻腔に押し寄せるのだ。その正体は宍道湖から届く上質なヤマトシジミ。スープはもちろん、タレにも香味油にも大量に使って風味を分厚く重ねている。麺はストレートの細打ちで、すする度にスープを絡めながら口へと運ぶ。丼が空になっても旨さの余韻が長く続き、また何度でも食べたくなる。

[酒] ㋣小瓶400円 ㊕なし ㋻なし ㊐なし **[その他のメニュー]** 地鶏としじみの中華蕎麦850円、特製中華蕎麦1150円、味玉中華蕎麦980円、ローストポーク丼330円など

東京都大田区西六郷2-1-3 ☎03-6690-0893 ㊔11時半～14時半、18時～21時 ㊡日・祝 ㊮カウンターのみ、全6席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし ㊋京急本線雑色駅西口から徒歩5分

1／鶏のダシも合わせ、シジミの強烈な個性を上品にまとめている。また、塩ダレにはホタテの貝柱や鯛の煮干しも使用。異なる旨み成分が丼の中で一体となり、相乗効果で味わいが膨らむ　2／厨房にある専用釜で焼き上げた豚バラ肉は脂が程よく落ち、燻製のような深い香りをまとう。濃厚な卵黄と甘辛いタレが抜群の相性で、ご飯が止まらない旨さ

店主
岩田裕之さん

1／日替わりの鮮魚の刺身を醤油ベースのタレに漬け込んだ丼。この日はイナダを使用している。残ったスープをかけて、お茶漬け風にしても美味。仕入れによっては漬け丼がない場合も
2／「特製」には、低温調理した鶏ムネ肉、豚肩ロースのレアチャーシュー、そして煮豚の炙りと、味わいの異なる3種のチャーシューと味玉などをトッピング。途中で岩のりや貝のペーストオイルをスープに溶かせば、風味がグンと増し表情がひと口ごとに変化していくのも醍醐味だ

貝の風味をカツオがサポート。最後まで「旨い！」が続く完成された一杯

1 きまぐれ丼 300円

店名の「クラム＆ボニート」の通り、第一のスープはアサリ、ホンビノス貝などの貝ダシ。そして第二のスープがカツオ節を主体にした魚介ダシ。両者が出合うことで、お互いを支え複雑な旨みと圧倒的なコクを生み出した。全粒粉入りの細麺をすするうちに、スープに浮かべられた貝のペーストオイルが徐々に溶け出して、最後まで加速度的に風味が増していくのも面白い。また食券機の「きまぐれ丼」のボタンをポチッとすると、ラーメン店としては珍しく鮮魚の漬け丼がやってくる。これまた貝節スープにぴったりの相方なのだ。

クラム&ボニート 貝節麺raik（かいぶしめん ライク） ＊方南町

貝×カツオスープ

2 特製貝節潮そば 1050円

身体ポカポカになる冬季限定の「肉煮干生姜そば」（930円）もどうぞ！

代表 郡山一成さん

【酒】㋒生500円 ㋕なし ㋖なし ㊐なし **【その他のメニュー】**特製貝節醤油そば1050円、貝節潮そば820円、チャーシュー丼250円など

東京都杉並区方南2-21-21 ☎03-5913-9119
㋴11時半～15時、18時～22時半、日・祝～21時
㊡月 ㋛カウンターあり、全9席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし ㋙地下鉄丸ノ内線方南町駅2番出口から徒歩1分

旨さの秘訣 SHIO

ダシにもペーストにも主役の貝がたっぷり

鶏などの肉類は一切不使用にも関わらず、大量の貝の旨みでどこまでも深い味わいに仕上げている。写真のホンビノス貝は取り出した身を白絞油でじっくり炊いて、磯の風味たっぷりの自家製ペーストオイルを作っている

豚 スープ

あっさりクリアな豚清湯。夜はつまみでビールを！

肉たっぷり焼売 380円

チャーシューエッグ 680円

1／アルコールは、ホッピーやバイスサワーなどの下町ドリンクも用意　(奥)豚の各部位をブレンドした粗挽きを使用し、ゴロッとした食感に仕上げている。ショウガの香りを利かせて、酒のつまみにもってこい　(手前)チャーシューは箸で持ち上げると崩れてしまうほどトロトロで、文句なしの旨さ!　昼はこれを半ラーメン付きの定食(1080円)で。10食限定　2／「ゆめちから」と「きたほなみ」をブレンドした国産小麦粉の特注麺。モチモチ感と歯切れで、スープとの馴染みも抜群だ。背脂入りの"こってり"もおすすめ

ラーメン(塩) 750円

ソラノイロ食堂 ＊池袋

旨さの秘訣 SHIO

今、ラーメン業界注目の豚清湯スープで勝負

素材は豚オンリーでも沸騰させずに炊くことで、澄んだ旨みを持つあっさり系に仕上げている。タレは数種類の塩を独自にブレンド。"こってり"で注文すれば上質な「和豚もちぶた」の背脂をチャッチャとしてくれる

真っ赤なテーブルに手書きのメニュー短冊、なんとも昭和レトロな風情にグッとくる。ここはラーメン専門店ではなくいわゆる中華食堂で、昼は麺類の他に餃子や唐揚げの定食も用意する。とは言ってもラーメンの存在抜きには語れまい。スープの素材はゲンコツ、背脂、ウデ肉と豚100%だが、弱火で炊いた清湯はあっさりクリアな味わいだ。そして夜こそ本領発揮。トロトロに煮込んだチャーシューエッグや肉感たっぷりの焼売をはじめ、絶品&ガッツリなつまみが待っている。〆ならばハーフラーメン(500円)を。

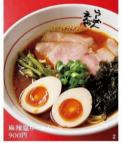
夜は飲み放題付きの宴会コースもやっています!

店長 大庵康嗣さん

【酒】㋪生480円、大瓶680円　㊌グラス450円、ボトルなし　㋻なし　㊐1合400円　【その他のメニュー】㊡㊰味玉ラーメン850円、花びらチャーシューメン1000円、カレーラーメン850円、和豚もち豚の油そば850円など　㊰肉豆腐450円、自家製ラー油のよだれ鶏450円、自家製タルタルのチキン南蛮580円、優しいカレーライス450円など

東京都豊島区池袋2-22-5 東仙第2ビル1階　☎03-6912-6715　㊋11時半～15時(14時LO)、18時～23時(フード22時、ドリンク22時半LO)、土11時半～22時半(フード21時半、ドリンク22時LO)、日・祝11時半～21時半(フード20時半、ドリンク21時LO)　㊡月　㊚カウンターあり、全32席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊖地下鉄有楽町線ほか池袋駅C1出口から徒歩2分

撮影／西崎進也(貝節麺raik)、小島 昇(ソラノイロ食堂)　取材／菜々山いく子

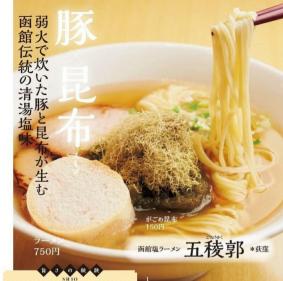
麻辣塩らーめん
900円

屋号はオーナーの父親が営んでいたラーメン屋を引き継いだもの。そのレシピを踏襲しつつも味を磨き上げ、オリジナルの一杯へと昇華させた。魚と鶏の風味がふくよかに香る立体的なスープの秘密は、水出し煮干しとはかた地鶏のダシ。細切りストレート麺がこれだけ旨みの強いスープにも負けないのは、自家製麺時に全卵を練りこみ、風味とコシを出しているから。山くらげといった具やサブメニューにも個性が光り、店の印象をクッキリと残す。

研究を重ねて
味を一新!
打ちたての
自家製麺でどうぞ

店長
長沼宏和さん

がごめ昆布
150円

ラーメン
750円

旨さの秘訣 SHIO

澄んだ味わいは北海道産真昆布とホタテ貝柱から

素材はできるだけ北海道産にこだわり、店主自ら生産者の元へ赴き学び、東京へと仕入れている。真昆布は水からたっぷり贅沢にダシをとり、スープに使用。天然5年物の高級干しホタテの独特な甘みも、スープの調味に欠かせない

いかめし
250円

1／麩が入るのも函館ラーメンの特徴。スープを吸いふわふわになったところをいただく。チャーシューは昔ながらの豚ロースで、固すぎず柔らかすぎない完璧な塩梅。追加トッピングの「がごめ昆布」は同店独自のアイデア　2／函館近海のスルメイカと、猿払産干しホタテの貝柱がたっぷり。ほんのりとした甘みが人気

[酒] ㋪缶400円　(焼)なし　(ワ)なし　(日)なし　ガラナ250円　**[その他のメニュー]** たまご100円、チャーシュー増し250円、メンマ増し200円、大盛り100円、おつまみ盛り合わせ500円など

東京都杉並区天沼3-28-7　☎03-6364-0649
㊞11時半～15時、18時～21時、土・日・祝11時半～19時※売り切れ次第終了　㊡月・火　(席)カウンターのみ、全7席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　(交)JR中央線ほか荻窪駅西口から徒歩3分

関東では珍しい「函館塩ラーメン」の専門店。北海道産小麦100％の『出口製麺』特注ストレート麺を都内で唯一味わえる。透き通るスープが持つふくよかな旨みは、沸騰させないよう弱火で煮出した豚ガラと少量の鶏、道南産真昆布のダシから。猿払（さるふつ）産干しホタテなどの煮汁を加えた特製塩ダレと合わせ、繊細ながらも奥行きのある味を実現させている。チャーシューの脂は少なめ、香味油も加えないのが函館流。毎日でも食べ飽きない一杯だ。

北海道の味が
凝縮された
函館伝統の味を
お楽しみください

店主
山本大さん

【番外】麺

楢製麺（ならせいめん） ＊新宿

旨さの秘訣 SHIO
北海道産小麦三種をブレンドした自家製麺

小麦粉は「ゆめちから」、「春よ恋」、「きたほなみ」の3種を配合。卵白を通常の3倍多く入れて打つため、スープ内でもコシが残る麺になる。むっちりした食感ながら、一般的なうどんとも違うパツッとした弾力が魅力

鶏白湯
980円

東京IPA
600円

1／国産の天然塩を数種ブレンドし、かすかに甘みを感じる無添加・無化調のスープ。出過ぎない味で、トッピングの栃木県産白美人ねぎや3種のチャーシューの旨みをグンと引き立てる　2／鶏白湯は昆布ダシを足さずに鶏ダシのみで仕上げる。　3／こだわりの一杯の脇を固めるのは、国産のクラフトビール

【酒】㋥缶・瓶各600円、生700円　㋧なし　㋻なし　㋰一合瓶800円　【その他のメニュー】醤油780円、特製醤油1380円、塩780円、特製鶏白湯1580円など

東京都渋谷区代々木2-26-2 第2桑野ビル　☎非公開　㊫11時～22時　㊡無休（年末年始を除く）　㊤カウンター、個室（要予約）あり、全12席／全席禁煙／夜は個室のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR山手線ほか新宿駅新南口から徒歩5分

真っ白くコシのある細麺は、無かん水・無塩でこしらえた“無添加自家製麺”。南新宿の『うどん 慎』店主・楢原さんが、こだわりの自家製うどん麺をより幅広い層に味わってもらいたいと出した店だ。国産タケノコがドンと入った淡いスープは、長時間煮込んだ鶏と水出しの羅臼昆布を合わせた上品な味。なめらかな麺にダシがよく含まれ、モチモチとした食感になる。ラーメン界に颯爽と登場したうどん界からの新しい刺客、ぜひお試しを！

塩・醤油・鶏白湯
3種の味で
“進化系うどん”を
お楽しみください

店主
楢原慎司さん

旨さの秘訣 SHIO
薫りたつ魚系の風味は瀬戸内が誇るイリコダシ

はかた地鶏と合わせる煮干しは、瀬戸内海の伊吹島沖合で獲れたカタクチイワシを同島で加工した“伊吹いりこ”。1種類、丸ごとを丸1日かけて水出しすることで雑味や苦みを抑え、濃厚な旨みだけを抽出する

彩美卵の
温泉卵かけご飯
400円

1／歯応えが良い山くらげは、「他店があまり出していないオリジナルの一杯を楽しんでもらいたい」という思いから　2／珍しい“しびれ系塩”。自家製ラー油の量で辛さを調整でき、ハマる人が続出！　3／秩父産の卵を使ったかけご飯は、ラーメンのスープを加えた自家製出汁醤油でいただく

【酒】㋥缶400円　㋧レモンサワー缶350円～　㋻なし　㋰なし　【その他のメニュー】馬路村の柚子塩らーめん900円、塩つけ麺～煮干し出汁かけ～900円、味玉チャーシュー醤油らーめん1000円、チャーシュー炊き込みご飯450円など

東京都北区岸町1-1-10 岸町NU1階　☎03-3905-6550　㊫11時～翌1時半　㊡無休　㊤カウンターあり、全12席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR京浜東北線ほか王子駅親水公園口から徒歩すぐ

撮影／石井明和（五稜郭）、瀧澤晃一（えんや）、小島 昇（楢製麺）　取材／赤谷まりえ

醤油ラーメン

厳選！気鋭の新店編

「はぁ〜」とため息が出る スープの香りとダシの旨み

ラーメンの中でも定番&一番人気の高いのが醤油味。淡麗系が主流ながら、素材の旨みを重ねた味や乾物の和ダシで仕上げる店など王道も個性派も増加中。ここ1年以内に開店した注目の新店を中心に、町中華、さらにはホテルでの少し贅沢な一杯まで調査。おとながしみじみ味わえる味を探して来ました！

1

2

塩中華ソバ
800円

旨さの秘訣
SHOYU

隠し味に白ワインなどを加えたタレ

基本は2種の濃口醤油をベースに仕込む。昆布ダシや白ワインなどを加えて深みのある味に。タレは全体をまとめる役目で、ブレずに安定した味を作る要となっているそうだ。塩ダレにはゲランド塩など2種を使用している

その丼の中の小宇宙に一瞬で虜になってしまった。香味油がキラキラと反射する奥深き黄金の海。提供前に炙る煮豚や低温調理の鶏ムネ肉、口どけやさしい海苔に至るまでどれもがさりげなく上質で、歯切れの良い細麺も実に滑らか。あぁ、こういうラーメンが食べたかったのだ。心からの声が出る。スープは大山どりのガラ、豚清湯、羅臼昆布や宗田鰹などの魚介系をブレンドしたもので、各々の旨みが寄り添う調和は秀逸。白ワインなどを加えた芳醇な醤油ダレが味の要だそう。老若男女に愛される旨さを追求し、王道ながらネギの切り方まで真摯に考えられた一杯。数十年後、きっと老舗の味となる。

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

糀谷

中華ソバ ちゃるめ

心にじわりと響く奥深い味のオーラが丼からあふれ出る

中華ソバ
800円

[酒] ㉂小瓶400円～　角ハイボール380円　㊐なし　㋻なし　㊐なし
[その他のメニュー] ㊇㊆味玉中華ソバ900円、まぜソバ800円、ワンタン中華ソバ950円、チャーシューごはん200円～など

東京都大田区萩中2-1-4 丸栄ビルEAST 1階　☎03-6423-2598
㊔11時～15時、18時～21時、日・祝は昼のみ営業（いずれもスープが無くなり次第終了）　㊡月　㊝カウンターのみ、全9席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし　㊋京浜急行空港線糀谷駅から徒歩3分

1／鶏、豚、魚介系をブレンドしたスープは深みのある味。海苔は口どけと香りの良さを重視して地元の専門店から仕入れる。盛岡「中野製麺」の麺は加水率低めで特注　2／クラシックな醤油に対し塩はスタイリッシュ。口当たりを考えてネギの切り方も変えている。ホンビノス貝のエキスを加えたスープは上品。店主は人気店「ソラノイロ」などで修業を重ねた

トレンドに流されず、地元で長く愛される味を作りたいと思っています

店主
岩瀬和巳さん

上大岡

川の先の上

素材の旨みを重ねた厚みのある見事な醤油味

らーめん正油
850円

らーめん味噌
890円

1
2

1／醤油ダレは薄口主体で5種をブレンド。鴨油ともち豚の背油、オリーブ油、ピーナッツ油も仕上げに少々。風味豊かで重厚感のある味に唸る。チャーシューは梅酒で煮たバラ肉と吊るし焼きにした香ばしい肩ロース　2／スープは動物系のみ。味噌は赤味噌など7種を使ってコク深い味に。楕円の自家製麺も特徴

旨さの秘訣
SHOYU

味で使い分ける国産小麦の自家製麺

北海道「山本忠信商店」の小麦を使用。「きたほなみ」を主に、希少で風味の良い「つるきち」などを配合。醤油と塩は細麺、味噌は楕円の麺、つけ麺は細麺と楕円の2種をミックス。食感を楽しめるよう使い分ける

[酒] ㋪生550円　ハイボール450円　レモンサワー400円　㋻なし　㊐(カップ酒) 400円 **[その他のメニュー]** ㊋㊍らーめん塩850円、つけ麺(正油)890円、餃子(3ケ) 250円〜、アサリ丼380円、チャーシューエッグ450円など

神奈川県横浜市港南区大久保1-15-36 第1ミツワセンター2階　☎045-374-5133 ㊢11時半〜21時半LO　㊡水　㊖カウンターあり、全19席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし　㊦京急本線ほか上大岡駅西口から徒歩5分

いつの時代も自分が旨いと納得するラーメンを追求したいと思っています

代表
後藤将友さん

見た目は極めてシンプル。が、界隈で5軒のラーメン店を営む店主がこの一杯にかける手間と技は尋常じゃなかった。まずスープは朝締めの信玄どりと豚背ガラに愛知県産アサリを加えて土台にコハク酸の旨みを据え、さらに豚皮のゼラチン質をプラスしてコクある味わいに。瀬戸内海産のカタクチイワシやマグロ節などを使った和ダシも合わせ、麺は国産小麦の風味豊かな自家製。と書き切れないほど要素が山盛り。プロの仕事はこういうことかと思い知らされる。いくつもの個性をまとめ、上品かつ厚みのある味に仕上げたのは見事としか言いようがない。気軽に行ける地元密着型の雰囲気もいい。

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

ちょっとずつ
ワンタン麺（白だし）
1100円

王子

キング製麺

美しく澄み渡る「白だし」スープと自家製麺の共演

旨さの秘訣
SHOYU

素材の旨みを抽出したスープ

煮干し、昆布、シイタケのダシ、カツオ節、アサリの3種のスープをブレンド。素材は適切な温度で旨みを抽出し、合わせたものは鮮度を保つため必要なだけ加熱して提供する。優しい味だがラーメンらしさを出すよう工夫されている

山椒ラーメン
850円

自家製麺

理想の麺作りでイメージしたのは佐野や白河など北関東の手打ちラーメン。現地に通って研究し、製麺機で挑んだのがご覧の手揉み麺だ。その旨さに麺食らった、いや面食らった。改めまして。2軒のミシュラン掲載店を持つ水原代表の3店舗目「キング製麺」の巻。初めて取り組む自家製麺にあえてザラつきを表現したのは食感を楽しめるから。「白だし」の名に相応しい澄んだスープも特徴で、煮干しや昆布などの和ダシ、カツオ節、アサリと独自に抽出した3種を合わせ、必要なだけその都度加熱して鮮度を保つ。ふくよかな甘みの白醤油ダレで調えた味は優しく折り重なる素材の旨み。あっぱれです。

1／スープは和風ダシに使うのと同じ素材を主にし、スッキリした味わい。香味油で深みを出す。毎日手包みする肉とエビのワンタンも人気だ。豚肉は店で挽いたもの。エビは大きさも厳選し、両方とも具をたっぷり包む　2／ちぢれを加え、弾力も心地よい自家製麺　3／高知県産の山椒を使用。華やかな香り

［酒］㊓中瓶500円　㊝なし　㋻なし　㊐なし　［その他のメニュー］㊛㊰全部入りワンタン麺（白だし）1240円、白だしラーメン850円、チャーシュー麺1150円など

東京都北区王子本町1-14-1 高崎ビル1階　☎なし　㊠11時～15時、17時半～20時半（いずれもスープがなくなり次第終了）　㊡不定休　㊜カウンターのみ、全10席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし　㊋JR京浜東北線ほか王子駅北口から徒歩5分

店長
藁谷仁さん

浅草

中華ソバ ビリケン

鴨チャーシューが目を引く滋味深い味わい

担担麺
850円

中華ソバ
850円

貝ダシ塩ラーメンの人気店がオープンさせた新店は鴨＆鶏が主役。優美な味わいを印象付けるひとつが鴨チャーシューだろう。それはしっとり絶妙な柔らかさ。噛めばにじみ出る滋味深さ。最初に皮目を焼くことで余分な脂を落とし、香ばしさを出しているそう。ではスープはと言えば、こちらは岩手県産合鴨と濃厚な旨みの親鶏を純水で炊いたダシがベースで、鴨独特のクセを抑えたクリアな味。生醤油など数種を配合したタレと合わせれば高貴な香りがふわりと広がる。目指すは誰からも好まれる味。まさにそれ！ と完成度に膝を打ちまくるが店主の心は「今より美味しく」。この先、楽しみしかない。

誰が食べても
好き嫌いが分かれない
美味しさを
目指しています

店主
木場本幸治さん

1／ごまダレはカシューナッツや玉ネギのペーストなども入った濃厚な味。自家製ラー油のピリ辛味が利いている　2／貝ダシ塩味が人気の「らーめん改」（蔵前）で限定メニューだった味を改良して新店の看板に。浄水器（写真上・左）で不純物を除去した純水で岩手県産の合鴨と丸鶏を炊いてスープを仕込む。昆布や煮干しなどのダシも加えてバランス良く。鴨の臭みを抑えたピュアな味わいだ。麺は自家製の中細ストレート

［酒］㋪中瓶500円　㊏なし　㋻なし　㋰なし　**［その他のメニュー］**㊐㊰中華ソバ味玉入り950円、中華ソバ鴨チャーシュー増1050円、鴨と鶏の油ソバ900円など

東京都台東区雷門2-4-1 岡安ビル1階　☎03-3845-6577　㊔11時～15時、17時半～21時　㊡火　㊛カウンターのみ、全11席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし　㊋地下鉄銀座線ほか浅草駅A1出口から徒歩3分

旨さの秘訣
SHOYU

しっとり柔らかい鴨チャーシュー

合鴨のロース肉は一度フライパンで皮目を焼くことで余分な脂を落とし、食感を良くすると同時に香ばしさも加えている。その後、真空状態にして低温調理を施し、しっとり柔らかく仕上げる。一回に仕込む量は約40kg

醤油

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

尾久 中華そば 竹千代

天然利尻昆布と国産干しシイタケの穏やかな旨み

鶏ガラベースで醤油のキレがいい淡麗味がトレンドの今、昆布と干しシイタケだけで作るまろやかなダシのスープに度肝を抜かれた。オーナーが長年温めていた構想を、選び抜いた本物の食材で形にしたこれぞ渾身の作。開業直前、約150人に試食を頼んで意見を聞き、最終的な味を完成させたという。飽くなき探求は素材の吟味から旨みの抽出法、温度調整まで全てだ。天然利尻昆布と国産冬菇は水出しでエキスを抽出し、適温で別々に管理。理想の味を作るため探し求めた醤油を使うタレと共に提供前に合わせる。凝縮した旨みが口の中で複雑に奏でる味わいはヘルシーさも併せ持つ、稀有な一杯だ。

1／群馬の銘柄豚を使うチャーシューや愛媛産メンマ、名古屋コーチンのササミなどトッピングも最高級 2／凝縮した旨みだが飽きの来ない味。醤油ダレはスープに合う味を探し求めて見つけた「竹岡醤油」を使う。国産小麦の細麺は5～7日ほど熟成させてコシを出す

［酒］Ⓑ缶300円 Ⓢなし Ⓦなし Ⓙなし 角ハイボール（缶）300円 **［その他のメニュー］** Ⓛ Ⓓチャーシュー麺1000円、中華そば特盛（1.5玉）1300円など

東京都北区昭和町1-3-6 ネオブランデ1階 ☎なし 営11時～15時（14時半LO）、18時～23時（22時半LO） 休不定休 席カウンターのみ、全7席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし 交JR上野東京ライン・高崎・宇都宮線尾久駅から徒歩1分

あらかわ遊園方面へ
城北信金
尾久駅前
尾久駅
交番
明治通り
宇都宮線
高崎線

醤油味1本で勝負。
毎日でも食べられる
旨さになるよう
丁寧に仕込んでいます

店長
坂田朝徳さん

旨さの秘訣 SHOYU

旨みを抽出し徹底管理したスープ

干しシイタケは原木栽培の長野産。旨み成分が最大限に出るよう5℃で8時間かけ抽出。後は約70℃で保温。天然利尻昆布は水出し後に常温管理。注文後に合わせてひと煮立ちさせ、美味しく感じる塩分濃度1%になるよう調整

中華そば
800円
+煮卵200円

名物のある町中華編

人形町 あづま軒

豚骨らしからぬ澄んだスープの優しい味に感動

ニラ肉炒め 700円

餃子 500円

ラーメン 550円

1／雑味のないスープは秀逸。自家製麺は強力粉と中力粉をブレンドし、モチッとしつつのど越しもいいよう配合している　2／餃子は豚挽き肉にキャベツやニラなど野菜もたっぷり。ラーメン用のスープで蒸すように焼く。ニラ肉炒めはオイスターソースなどで味付け

旨さの秘訣
SHOYU

豚骨メインの澄んだスープ

豚のゲンコツを4時間ほど炊いたスープがメイン。ほかにキャベツや玉ネギ、ニンジンなどの野菜のダシ、ニンニク、生姜などが入る。グツグツと煮立たせず、丁寧にアクを取ることで透明感のあるスープになる

[酒] ㋫生小400円～　㊌グラス430円～、ボトル2800円～　㋻グラス350円、ボトル2500円　㊐1合550円～　**[その他のメニュー]** ㊏㊍ワンタン550円、もやしそば700円、タンメン700円、中華丼750円、麻婆豆腐550円など

東京都中央区日本橋人形町2-3-8　☎03-3666-1984　㊞11時半～15時、18時～22時（21時半LO）、土の夜は21時まで、第3土は昼のみ営業　㊡日・祝　㊢カウンターあり、全39席／1階禁煙、2階は13時以降喫煙可／夜のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊦地下鉄日比谷線ほか人形町駅A2出口、半蔵門線水天宮前駅7番出口から徒歩2分

お店は4年ほど前に改装しました。家族経営で頑張っています

女将 首藤ちかこさん

運ばれてきたそれは、控えめな美しさを放っていた。穏やかに澄んだスープは鶏ガラメインかと思いきや、実は豚ゲンコツ。煮立たせず、こまめにアクを取ることで奥ゆかしいまでに深く優しい味を作り出している。「豚骨は白濁という印象ですが、濁らないスープを作るよう父に教えられました」と2代目が話す通り、このスープ、この味が創業70年近くになる店のプライド。レシピはほぼ変えていないが、自家製麺の配合はつるモチッとした食感になるよう見直したという。550円。値段まで何とも奥ゆかしい。なるべく包みたてを提供する餃子や炒め物にも、誠実さがにじみ出る。しみじみいい店。

醤油

撮影／小澤晶子　取材／肥田木奈々

HANAそば
830円

千歳烏山

中華風食堂HANA

シンプルな醤油味に表情を添える芳しいネギ油

茄子と豚肉の黒酢炒め
930円

鶏肉とカシューナッツの唐がらし炒め
930円

旨さの秘訣 SHOYU

ラードで揚げたネギ油

みじん切りにしたネギをラードでじっくり香ばしく揚げて香りを立たせたもの。ニンニクのみじん切りも加えて風味を豊かにしている。鶏ガラのスープとたっぷり合わせることで全体の味がピシッと決まる

夜のご飯
セットメニュー
450円

1／黒酢炒めは茄子と豚肉に山芋も入って食感も楽しい。唐辛子炒めは醤油ベースの味でクミンなど香辛料もポイント　2／白髪ネギがたっぷり。醤油ダレには鰹ダシを少々加えて優しい甘みを演出　3／お好みの炒め物と一緒に注文できるザーサイ、キャベツのサラダやスープなどのセット。これに水餃子（2個）も付く

【酒】㊦生小430円～　㊮グラス530円、ボトルなし　㋻グラス580円、ボトル2800円　㊐なし　かめ出し紹興酒200ml780円～
【その他のメニュー】㊡日替わり定食930円～　㊥わんたんめん980円、酸辣そば980円、豚肉と木くらげの玉子炒め930円、海老のマヨネーズ炒め980円など

東京都世田谷区給田3-34-3　☎03-3326-8733　㊢11時45分～14時、18時～22時　㊡日・月（ただし祝の場合は営業）　㊛カウンターあり、全20席／全席禁煙／予約可（土・祝の昼は不可）／カード不可／サ・お通し代なし　㊋京王線千歳烏山駅西口から徒歩7分

品書きには白飯が進む中華のおかずがズラリ。その中に店名を冠したラーメンを発見した。緩やかに立ち上る湯気。こんもり盛られた白髪ネギ。こがね色のスープ。しなやかな細麺。ネギ油の芳しい香り。書いているそばからお腹がぐぅっと鳴りそうだ。鶏ガラと挽き肉、キャベツなどの野菜で仕込んだスープはまろやかな旨み。そこにピッとアクセントを与えるのが特製ネギ油だ。ラードで揚げたネギにニンニクを加えたもので、これがまたいい仕事で、店名を掲げるだけの味なのだ。さて名店で修業した店主の中華は人柄そのまんま、気取らないのにどれも絶品。料理は人を映すとは本当です。

甲州街道
旧甲州街道
千歳烏山駅入口
西友
セブンイレブン
ファミリーマート
給田湯
京王線
千歳烏山駅
仙川へ

青山の「ふーみん」から独立して21年。白飯に合うおかずを揃えた食堂です

店主
飯田彰一さん

大井町

華林

本場中華店の醤油ラーメンは懐かしい味

陳マーボー豆腐
1280円

エビチャーハン
900円

ラーメン
600円

1／吊るし焼きのチャーシューと青菜、メンマと王道のスタイル。スープは奇をてらわない味。ダシは豚骨と鶏ガラに数種の野菜も入れて仕込む。麺はスープがよく絡むちぢれ麺を使用　2／中国から取り寄せた山椒を独自にブレンドした自家製の調味料で味付け。旨辛味でヤミツキになる　3／サッと揚げたプリプリの大きなエビが上にたっぷり。他に玉子、ネギなどが入り、塩コショウのシンプルな味付けだ

旨さの秘訣
SHOYU

仕上げにトッピングする焦がしネギ

きつね色になるまでこんがりと揚げるように焼いて作る特製の焦がしネギ。ラーメンの仕上げの際、温かいスープにトッピングすることで格段と香りが良くなり、香ばしさも加わって味の深みがグッと増す

チャーハンを頬張る学生の横で餃子とビールを楽しむサラリーマン。大井町で長年愛される中華料理店の変わらぬ日常。そのひとコマの風景に、ラーメンがある。"昔ながらの"という言葉がしっくりくる姿は想像を裏切らない味だ。豚骨と鶏ガラを半々の割合で炊き、野菜のダシも加えたスープをちぢれ麺が程良く吸い上げる。吊るし焼きの赤いチャーシューも懐かしい。半チャーハンとセットで注文する客も多いそうだ。本場中国の料理人が作る豊富なメニューも自慢で、某女性タレントが絶賛した「陳マーボー豆腐」は必食。数種の中国山椒をブレンドした味付けはピリピリと辛いが、かなり旨い。

［酒］Ⓑ生550円　㊔グラス540円、ボトル2400円～　Ⓦなし　㊐1合550円～　紹興酒1合560円～　**［その他のメニュー］**㊣㊧チャーシュー麺800円、海鮮そば1180円、五目チャーハン820円、若鶏の唐揚げ中華ソース掛け1180円など

東京都品川区東大井5-3-13　☎03-3472-8098
㊫11時半～翌1時（24時半LO）　㊡無休（1月1日・2日は休み）　㊔約60席／全席喫煙可／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊖JR京浜東北線ほか大井町駅東口から徒歩1分

小皿料理も豊富なのでひとりでもグループでも。本場の味を楽しんでください

スタッフ
小巻郁希さん

醤油

撮影／小澤晶子　取材／肥田木奈々

まだまだあります!

過去掲載の名物&しみ旨麺のある町中華

中華料理 喜楽 ―大森

1／焦がしネギを加えることで、醤油スープに香ばしさと甘みが加わる。チャーシュー、モヤシ、固茹で味付け玉子と、昔ながらのトッピングだ　2／チャーシュー、玉子、ネギを使ったチャーハンはラーメンに並ぶ人気メニュー。少し焦がした玉子がいい感じ

ラードでじっくり揚げる焦がしネギが旨さの決め手

鶏ガラに豚骨も加えたダシを使用し、仕上げにラードで30分かけてきつね色に揚げた焦がしネギをひと掴み。これぞ戦後間もなく初代が生み出した「あっさりしつつもコクある」ラーメンだ。中細麺をすするたびに口に広がる、ネギの風味、ラードのコク、ダシの旨み。虜になる旨さ、ここにあり。

東京都大田区大森北1-7-4　☎03-3761-9659　㊎11時45分～14時、17時～22時半(土・祝の夜は22時まで。ただし早じまいなどあり)　㊡日(不定休あり)　㊥全40席／全席喫煙可／予約可／カード不可／サなし　㊋JR京浜東北線大森駅東口から徒歩2分

来集軒 ―浅草

1／豚骨や鶏ガラにニンジンなどの野菜を加えて毎日取ったダシを使用する定番のラーメンに、モヤシやキクラゲの風味が溶け出した餡がのる。多くの人に愛されてきた伝統の味　2／豚肉とたっぷりの玉ネギのみで作るシューマイも長らく愛されている名物だ

70年間愛されている創業以来変わらぬ伝統ラーメン

創業昭和25年の老舗。メニューにレシピはなく、先代の仕事ぶりを見て覚えた味を提供している。生醤油にチャーシューの煮汁を加えた醤油ダレを使ったラーメンは、優しく染み入るような味わい。そこにモヤシを炒めて作る餡がコクを加える。合わせて食せば、「あぁ」と感嘆が漏れるはずだ。

東京都台東区西浅草2-26-3　☎03-3844-7409　㊎12時～19時(材料がなくなり次第終了)　㊡火(不定休あり)　㊥全22席／全席喫煙可／予約不可／カード不可／サなし　㊋地下鉄銀座線田原町駅3番出口から徒歩5分、つくばエクスプレス浅草駅A2出口から徒歩2分

七福 ―清澄白河

1／砂糖はほぼ使わず、スルメなども加えた醤油ダレは秘伝の味。細麺も昔から信用の置ける製麺所のものを使用する。スープとの相性は抜群　2／エビフライにメンチボール、豚肉天などがのる看板メニュー。すべて手作りで、終日注文可なのもうれしい

50年来守ってきた継ぎ足しの秘伝ダレが生む深い味わい

25歳で修業先から独立し同店を開いたのは、もう50年も前のこと。店主・小堀さんは今も変わらず「安くて旨くてボリュームある」料理を提供してくれる。中でも修業先から譲り受け、継ぎ足して守っている醤油ダレを使うラーメンは、他にない味わい深さと根強いファンが多い逸品だ。

東京都江東区白河3-9-13　☎03-3641-9312　㊎11時～14時(13時45分LO)、17時～21時(20時45分LO)　㊡水、第1日　㊥全29席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サなし　㊋地下鉄半蔵門線ほか清澄白河駅B2出口から徒歩5分

※料理写真はすべて取材時のものになります

一度は食べたいホテル編

たっぷりの具材やスープ、素材を活かす調理法で丁寧に仕上げられた逸品

五目入りつゆそば
2420円

1

(昼)
料理長のお勧めランチセット[Set D]
3025円　※平日限定

2

赤坂

ANAインターコンチネンタルホテル東京

中国料理　花梨

ぷりぷり食感のエビやイカに加え、箸で持っただけで鮮度の良さがわかる弾力あるホタテ。つるりとした鶏ムネ肉も魅惑的で、野菜はシャキッ。餡に入った素材一つひとつの存在感がしっかり伝わってくる。これら切り方、火の入れ方にもこだわった具材を支えるのが、スープだ。鶏と豚、牛スネ肉や中国ハムなどを軟水で約5時間じっくりと火にかけ、旨みを抽出した一番ダシのみを使っている。口の中で餡とスープが混じり合うことで複雑な旨みが押し寄せ、深い余韻をいつまでも楽しんでいたくなる。ANAブランドを代表する中国料理店で出合えるのは、理想通りの五目つゆそばだ。

[酒] ㋛生770円～　㊖60ml1870円～　㋻グラス1100円～、ボトル7150円～　㊐180ml1870円　**[その他のメニュー]** ㊡ランチコース6050円～、トラディショナル香港飲茶4950円※土・日・祝限定　㊡㊰葱とチャーシューの細切りつゆそば2200円、鮑入り福建風あんかけチャーハン2970円、「Kawaii!点心」3個入り1540円、活伊勢海老の葱生姜炒め9900円～(3日前までの事前予約)など

東京都港区赤坂1-12-33 3階　☎03-3505-1185　㊢11時半～14時半LO、17時～21時半LO、土16時半～21時半LO、日・祝16時半～20時半LO　㊡なし　㊛個室あり※使用料6600円～、全188席／全席禁煙※個室のみ喫煙可／予約可／カード可／サ13%別、お通し代なし　㋙地下鉄銀座線ほか溜池山王駅13番出口から徒歩1分

本格飲茶も人気で、麺などには、春巻きとミニアンニン豆腐が付けられます(+550円)

中国料理長
大久保武志さん(左)
マネージャー
廣瀬信一郎さん(右)

1／食べ応え十分だが、中細麺の舌触りの良さも相まってペロリと入るはず。黒胡椒をひと振りしても
2／ランチセットはメイン料理5種が週替わりとなり、もう一品を肉や魚介などの素材と味付けが異なる4品から選択。写真は、メインがカジキを使った「白身魚の甘酢ソース」、柔らかな和牛モモ肉が自家製ソースと絡む「牛肉の黒胡椒炒め」をチョイス。スープやサラダ、タピオカミルクなど。タピオカミルクは季節で変わり、人気のイチゴは3月頃までを予定

撮影／瀧澤晃一　取材／市村幸妙

醤油

半蔵門

ダイヤモンドホテル 中国料理 金剛飯店

旨みが詰まったスープは優しさに包まれる滋味の塊

(昼)
自家製チャーシュ入りつゆそば
1760円

1

1／平日ランチタイムはコーヒーも付く。水曜のランチタイムは「メンズDay」として、週替わりで指定された麺類・飯類のセットが男性のみ1100円で提供（祝祭日を除く）　2／たっぷりのネギは特製チャーシュー、鶏チャーシューと豆板醤やネギ油などで味付け。ピリッとした辛みがクセになる。麺とスープのシンプルな美味しさを味わえるのもうれしい　3／ご馳走を詰め込んだコースは、銘々盛り前菜、蟹卵入りフカヒレスープ、牛フィレ肉と季節野菜炒め、海老のピリ辛炒めなど

薬膳の資格を持つ料理長が腕を振るう。食材はできるだけ国産を使用し、塩分を抑えるために酒で素材の持ち味を引き出す。麺類に使用する醤油にも、野菜を煮詰めたエキスを加え旨みを足してまろやかに仕上げるなど、実に体に優しい味わい。とはいえ、鶏をメインに据えたスープは丸鶏とぶつ切りを使いダシの出方を調整。そこにミンチにした牛肉・豚肉と金華ハムなどを加え、6時間丹念に煮込んで、凝縮させた旨みと深いコクを楽しめる。艶やかな自家製チャーシューは豚肩ロースを半日特製ダレに漬け込みじっくりと焼き上げた風味豊かな一品。つまりは、心技一体で完成させた、美味しき一杯なのだ。

【酒】㋓中生770円、中瓶880円　㊗グラス880円　㋻グラス770円、ボトル7700円　㊐180ml880円～
【その他のメニュー】㊏平日限定週替わりメインランチセット1760円～、キッズプレート1650円　㊏㊯五目つゆそば1760円、金剛飯店特製 担々麺1760円、北京ダック990円　㊯ディナーコース6600円～、フカヒレの姿煮3300円～、干し貝柱入り白粥1760円など

東京都千代田区麹町1-10-3　1階　☎03-3262-4756　㊢11時半～14時半（14時LO）、17時～22時（21時LO）　㊡無休　㊢個室あり※2200円～、全66席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄半蔵門線半蔵門駅4番出口から徒歩1分

葱と辛味のつゆそば
1760円

2

3

(昼)
桂花コース
3850円

九段下へ
半蔵門線
ダイヤモンドホテル
麹町駅
半蔵門駅
大妻通り
ファミリーマート
麹町警察署
麹町1
新宿通り

2019年に店内をリニューアルして、お一人様もグループでも居心地よくなりました

支配人
松本政美さん（右）
料理長
藤本淳二さん（左）

味噌ラーメン

たまに無性に食べたくなる味噌ラーメン。ホッとする味噌の味わいが、どこかそんな思いを掻き立てるのではないでしょうか。ここでは、今注目すべき個性派味噌、王道の札幌味噌、独自の進化を遂げつつある関東味噌から極上の6杯をご紹介します。

味噌の新潮流

醤油や塩が素材を変えて進化を遂げているように、味噌もまた各店が試行錯誤をしています。中でも他にはない素材で味噌ラーメンを作り上げた一杯をご紹介。"おとな"も安心の新潮流。じっくりとご堪能ください。

濃厚味噌らーめん
900円

コクがあるのに後味はすっきり 牛骨仕立ての新・札幌味噌

らーめん専門
Chu-Ru-Ri
ちゅるり
十条

芳醇塩らーめん
味玉入り
950円

MAZEわさび丼
350円

旨さの秘訣
MISO

牛骨由来の独特の深いコクで魅了!

スープのメイン食材は、甘みのあるダシがとれる牛骨。さらに豚のゲンコツや香味野菜、日高昆布、節類などを加えて、スープが濁らないよう弱火でじっくり旨みを重ねていく。クド過ぎないと、年配客からの評判も上々

　店主はラーメン業界の異端児『けいすけ』グループで腕を磨いた実力者。牛骨仕立てのスープで、新たな札幌スタイルの味噌ラーメンを作り上げた。「濃厚味噌」と謳ってはいるものの、牛骨ベースのスープは実は清湯。最後に花カツオで"追う"ことで、牛の深い甘みとカツオ節の華やかな風味を複雑に絡ませている。タレは、赤味噌と白味噌にオイスターソースや一味唐辛子、粉山椒を合わせたスパイシーな味噌ダレ。ニンニクやショウガの香りを立たせたラードで野菜をジューッと煽り、スープとタレを加えて一気にまとめ上げる。牛の甘みの後をスパイスの辛みが追いかける、クセになる一杯だ。

1／スープをすすると粉山椒の香りがふわり。牛の甘みを一味の辛みがグッと引き締めている。麺は、もっちり弾力のある中太ストレート麺。チャーシューはレア食感の肩ロース肉で、甘じょっぱい味付けが施されている　2／牛骨スープにエシャロットの香味油を合わせた繊細な味わいの塩ラーメン。麺は香りのよい全粒粉入りの細ストレート麺を使用　3／刻んだワサビの辛みがピリッと利いた、さっぱりチャーシュー丼

[酒] Ⓑ中瓶500円　㊝グラス650円、サワー400円　Ⓦなし　㊐なし　**[その他のメニュー]** ちゅるり醤油らーめん850円、MAZE油そば930円、濃厚魚介牛骨つけ麺900円、自家製唐揚げ350円、こぼれチャーシュー丼350円、カラマヨ丼350円など

東京都北区上十条3-9-7　☎03-5948-5059　㊎11時～15時(14時45分LO)、17時半～21時(20時45分LO)　㊡不定休　㊚カウンターあり、全11席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR埼京線十条駅北口から徒歩7分

注文が入るごとに中華鍋で煽って作る札幌スタイルの味噌ラーメンです!

店主
関口翔也さん

新潮流、王道の札幌味噌、独自の関東味噌

ホッとしてGood!な

オニソバフジヤプレミアム

渋谷

こちらは渋谷の人気店『鬼そば 藤谷(ふじや)』が手掛ける甲殻類ラーメンの専門店。看板は、2019年10月に行われたNYラーメンコンテストで優勝を果たした「ロブスター味噌らぁ麺」。エビ界の最高峰と称される"ブルーオマールロブスター"をスープのメイン食材に据える。主役のロブスターは炒めて香ばしさを立たせてからベースとなる鶏白湯に投入。その際、ロブスターの脚から抽出した香味油で炒めることで、鮮烈なエビの香りをスープに重ねている。味噌は福井県の無添加高級生味噌を3種類ブレンド。ファーストインパクトはガツンと"エビ"ながら、後から味噌のやさしい風味が押し寄せる。

ロブスターの旨みが凝縮! ニューヨーカーも唸った一杯

ロブスター味噌らぁ麺 1100円

1

旨さの秘訣 MISO

ブルーオマールが放つ重厚な旨みに歓喜!

ニューヨーカーの大好物"ロブスター"と高級味噌を融合させ、海外でも通用するプレミアムな一杯を考案。ロブスターは香ばしく炒った殻と濃厚な"エビ味噌"を丸ごとスープに加えて、エビ感を際立たせている

1/トッピングもロブスター。プリッとした身にスープを纏わせれば、さらなる至福が訪れる。麺はしっかりとした食感の多加水ちぢれ麺　2/カニスープを和えたほぐし身とイクラの醤油漬けがたっぷりのる　3/国産ガニで作る、1日20食の限定ラーメン。カニの種類は季節ごとに入れ替わり、今の時期はイワガニでダシをとる。スープのベースは鶏白湯。ロブスターよりも一層濃厚&マイルドに仕立てられている。具はカニのほぐし身やカニ味噌など

[酒] ㋪中瓶600円　㋫サワー500円　㋻なし　㋰なし　**[その他のメニュー]** 濃厚ロブスター味噌つけ麺1500円、濃厚蟹味噌つけ麺1600円、厳選チャーシュー丼500円、焼き豚チャーハン1000円など

東京都渋谷区宇田川町24-6 渋ビルヂング3階 ☎03-5428-0861 ㋼11時半～13時50分、17時～20時半 ㊡火・木 ㊝カウンターあり、全12席/全席禁煙/カード不可/サ・お通し代なし ㊋JR山手線ほか渋谷駅ハチ公口から徒歩3分

伝承蟹味噌らぁ麺 1300円

3

蟹とイクラの合い盛り丼 800円

2

舌の肥えたマンハッタンの美食家にも認めてもらいました!

店主 藤谷拓廊さん

撮影/小島 昇(Chu-Ru-Ri)、西﨑進也(オニソバフジヤ)　取材/松井さおり

やっぱり王道・札幌味噌

『すみれ』をはじめとする札幌味噌こそ、一番馴染みのある味噌ラーメンといえるでしょう。その流れを汲む店と新解釈で作り上げる2軒をご紹介。どちらも2019年オープンの新店ながら、すでに王道の味を確立！

わずか5軒しか存在しない本家『すみれ』のお墨付き店

味噌らーめん
850円

1

三ん寅（さんとら）

江戸川橋

旨さの秘訣
MISO

本家御用達の白味噌と甘めの白味噌をブレンド

札幌唯一の酒蔵で仕込んでいる本家特注の白味噌を使用。単体だと塩分が強いので、同じ蔵のやや甘めの白味噌も合わせている。注文ごとにラードで焦げないように焼き、調理をしながら中華鍋の中で“味噌ダレ”を作る

醤油らーめん
850円

煮玉子
150円

2

『すみれ』を初めて食べた時の感動の味を再現しました！

店主
菅原章之さん

札幌味噌の超名店『すみれ』の味に惚れ込み、18年間修業を積んだ店主が満を持して独立。その味の変遷も知り尽くすが、「店を開くならば、25年前、初めて食べた時に受けたインパクトを自分なりに表現したい」と決めていたそう。『すみれ』といえば丼を覆う分厚いラードとガツンとした飲み口が印象的だが、スープは意外にも豚清湯を使っている。乳化させるとくどくなるので、スープは絶対に濁らせないそうだ。ただし、「作りたては爽やかすぎるため、継ぎ足しのスープと合わせることで重厚感を出している」とも。本家よりもスープの濃度を高め、味噌は甘めにし、かつてのインパクトを再現した。

[酒] ㊺小瓶400円、中瓶500円　㊕なし　㋻なし　㊐なし　**[その他のメニュー]** 味噌チャーシューめん1150円、醤油チャーシュー麺1150円、塩らーめん850円、塩チャーシューめん1150円、煮玉子150円など

東京都新宿区山吹町362 プレステージ362　☎03-6265-3989　㊎11時～15時LO、17時半～20時LO　㊡不定休　㊚カウンターあり、全17席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄有楽町線江戸川橋駅1b出口から徒歩1分

1／麺は加水率高めの玉子麺。ちぢれは強めで、熱々のスープでものびにくいプリッとした食感のものを合わせる。途中、スープにショウガを溶かすと後味がさっぱりとして、最後まで飽きずに楽しめる　2／実は味噌をも凌ぐ人気を誇り、これしか食べない常連客も多いそう。タレは濃口醤油とチャーシューダレを合わせてじっくり7～8時間煮詰めて作ったもの。鍋肌でほんのり焦げた醤油のビターな風味がクセになる

撮影／小島 昇　取材／松井さおり

やきみそらーめん やどや

灼味噌らーめん 八堂八

中目黒

自家製白味噌の大豆の香りと麹の甘みが生きたやさしい一杯

北海道の同郷出身のご夫妻が作る、札幌スタイルの味噌ラーメン。「子どもの頃に食べた田舎の味を再現したい」と、昔ながらのやさしい味作りを目指す。麹を多めに加えて塩分少なめに仕立てた白味噌は、無添加、自家製。寝かせ過ぎると大豆本来の香りが飛んでしまうため、3～5週間と短めの熟成期間に設定し、フレッシュな香りと風味を生かしている。スープと合わせる際に味噌以外の調味料を使わないのも自信の表れ。ラードでニンニクや豚挽き肉、野菜を煽ったところに生の自家製味噌をそのまま入れて焼き付けるので、ご主人がひとたび中華鍋を振れば、店内に華やかな味噌の香りが立ちこめる。

にしんの切り込漬 400円

国稀 350円

エビ塩辛 400円

限定飯 500円

味玉味噌 900円

1／夜は、北海道の食材で作る女将特製の酒肴が充実。最北端の酒蔵「国稀酒造」の銘酒「国稀」ともよく合う　2／土・日だけお目見えする限定メニュー。内容は都度入れ替わるが、イクラやボタンエビ、ホタテといった北海道の幸が毎回こんもり盛られて供される　3／スープは背ガラとゲンコツ、鶏ガラのダシに香味野菜と魚介の旨みを重ねたあっさり清湯。ラードも最小限に抑え、やさしい味に仕立てている

［酒］㋥生500円、瓶550円　㋾サワー400円　㋻なし　㋷グラス350円～ **［その他のメニュー］** 味噌チャーシュー麺1100円、辛味噌900円味玉辛味噌1000円、牛すじカレー900円、日替飯300円、八堂八味噌きゅうり添え350円、もつ焼き450円、やっこ南蛮300円など

東京都目黒区東山1-11-4　☎03-6303-0180
㊔11時半～15時（14時半LO）、18時～23時（22時半LO）※月は昼のみ、スープがなくなり次第終了
㊡火　㊖カウンターあり、全18席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊂東急東横線ほか中目黒駅西口1番出口から徒歩10分

トッピング類は味噌と同じ麹で作った自家製の醤油麹で味付けしています！

店主 堂八滋喜さん トモミさんご夫妻

旨さの秘訣 MISO

大豆がフレッシュに香る自家製の無添加白味噌

北海道産大豆と麹、塩のみで作る自家製白味噌。スープを飲んだ時に味噌の風味が一層感じられるよう、敢えて豆の粒感を残して仕込んでいるとか。週に一度の頻度で新たな味噌を仕込み、店舗の地下で熟成させている

旨さの秘訣 MISO

塩気と甘みを併せ持つ信州味噌が味のベース

味の軸は修業先の「花道」でも使っている信州味噌。ニンニクや玉ネギ、豚挽き肉を炒めた熱々のラードでこの味噌を焼き、スープと合わせている。仕上げに仙台の赤味噌で作る味噌ダレを加えて、スープにシャープな輪郭を作る

味玉味噌らーめん
900円

店主は、ビブグルマンにも選ばれた野方『味噌麺処 花道』の出。鶏胴ガラとモミジ、背ガラ、ゲンコツ、香味野菜を炊いて作るスープは、修業先と同様どろりと粘度があるが、後口は格段に軽く、やさしい味に仕立てられている。ラードやニンニク、ショウガのパンチでごまかすことなく、タレとの複合的な旨みで魅せるスープは、さながらポタージュのような味わい。マイルドな動物スープが味噌の尖りを消してくれるので、ぐいぐいイケる。麺は、むっちり弾力のある中太麺。敢えて硬めに茹でているため、食べ進めるうちに印象が和らいでいく。200gも入っているので、食べ応えもバッチリ！

旨さの秘訣 MISO

深い甘みと粒感が特長赤系の甘口味噌が主役

味噌ダレは、徳島の名産である御膳味噌を筆頭に、八丁味噌、西京味噌、宮崎の麦味噌、白味噌をブレンドして作る。ニンニクやショウガ、ゴマの風味のほか、豆板醤をプラス。ピリッとした辛みがアクセントになっている

「大人も美味しく食べられるあっさり味噌ラーメンを！」という想いから、修業先である目黒の名店『かづ屋』の「支那ソバ」をベースに、本家にはない「味噌そば」を独自に開発。開業当初こそサブ的な扱いだったが、低加水の細麺で楽しむ孤高のあっさり味噌ラーメンとして、同店の看板メニューにのし上がった。冬場は特に注文率が上がり、7割近い人がこの「味噌そば」をオーダーするそう。スープは鶏ガラと豚の背ガラでとる動物スープと、サバ節や宗田節、カタクチの煮干しなどでとる和ダシを合わせたダブルスープ。注文ごとにラードと味噌ダレ、鶏挽き肉と共に手鍋で温めて熱々を提供する。

撮影／小島 昇　取材／松井さおり

希少な味噌で作るラーメンを求めて長野を往く

長野県上田市にある『拉麺酒房 熊人』に、希少な味噌で作った"大人の味噌ラーメン"があると聞き、訪ねることにした。ここは、全国からラーメンファンが集う、知る人ぞ知る名店。特に麺の美味しさに定評がある。聞けば、ほうとうのように力強い極太の麺にも負けない味噌を探していたところ、地元・上田の味噌蔵『大桂商店』の奏龍大吟醸味噌「雅」に辿り着いたという。「甘みと旨みの強さが別格。他の味噌だと、麺の小麦の味に負けちゃうんですよ」と店主の小合沢さんが教えてくれた。

定番の「味噌拉麺」のスープをすすると、味噌の鮮烈な香りとやさしい麹の甘みがバチンと伝わってきた。上品な魚介のダシを利かせたあっさり鶏清湯を合わせているので、味噌本来の味がよくわかる。「なんて上品な味！」。こんなに味噌の風味を感じるラーメンは初めてだ。

対して、今冬の限定麺「牡蠣味噌2019」は3年熟成させた同じ味噌を使っている。味噌の渋みや酸味、コクが増して、どっしり風格のある味わい。「熟成味噌は牡蠣と相性がいいんです」。熟成で失われた甘みは、バターで補っているという。具には芳醇な味噌の旨みを纏った牡蠣が5粒。嗚呼、ラーメンでこんな至福が味わえるとは！

味噌拉麺
880円

牡蠣味噌2019
1050円

1／粒が大きく皮が薄い、上田地域の希少地大豆「こうじいらず」で作るプレミアム味噌「雅」。糖質を多く含むので驚くほど甘い　2／「熊人」の店主・小合沢さんと「大桂商店」の小林社長　3／太さ1cmはある自慢の太麺。口の中で暴れまわる

『拉麺酒房 熊人』

長野県上田市上田原1588-4　☎0268-26-1713　㊎11時半～14時頃※売り切れ次第終了、18時～21時（20時半LO）　㊡月・火

東京ならココで!

『ねいろ屋』

大吟醸味噌「雅」を使ったラーメンが東京で唯一食べられる店。スープは煮干しと地鶏のダシを合わせたもので、味噌とおろしたての黄金しょうが、ぶどう山椒でシンプルに食べさせる。

東京都杉並区天沼3-6-24　☎03-6915-1236　㊎11時半～21時、土～20時、日・祝～18時　㊡無休（臨時休業あり）

黄金しょうがの
大吟醸みそらーめん
1100円

1／味噌ラーメンのスープにゴマペーストとゴマ油ベースのラー油、全卵などを合わせて作るオリジナル担々麺。和山椒と粒の花椒を合わせているので、痺れの立体感も感じられる。山椒類なしも可　2／ネギとメンマ、シャキシャキの炒めモヤシがのる。チャーシューは、ラードで表面をカリカリに焼き、タレで煮込んだ肩ロース。しっかり肉感を楽しめる

【酒】㉂中瓶500円　㊊ハイリキ400円　㋒なし　㊐なし
【その他のメニュー】味玉味噌らーめん900円、ちゃーしゅー味噌らーめん950円、辛味噌らーめん850円、ちゃーしゅー飯300円、らいす100円など

東京都杉並区上荻2-40-11　☎03-6913-6649　㊎11時～15時、18時～21時※月は昼のみ、材料がなくなり次第終了　㊡火　㊢カウンターのみ、全9席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR中央線ほか荻窪駅北口から徒歩7分

1／ショウガとコショウを利かせた豚挽き肉の餡を噛み応えのある皮で包んだ「ワンタン」も、本家の味を踏襲。一杯に5個入るので、食べ応えも満点だ。珍しい「味噌ワンタンメン」も同店の名物となっている　2／チャーシューは『かつ屋』と同じく、ハチミツ入りの甘いタレに漬けてオーブンで香ばしく焼いたもの。肩ロースとバラ肉が1枚ずつのる

【酒】㉂缶400円　㊊缶チューハイ300円　㋒なし　㊐なし　缶ハイボール350円　【その他のメニュー】味玉味噌そば950円、味噌ワンタンメン1050円、支那そば700円、つけそば800円、ミニあぶりチャーシュー丼セット200円など

東京都新宿区百人町1-23-11 土田ビル別館1階　☎03-3365-5656　㊎11時半～14時、18時～20時、月・金11時半～16時、土・祝～15時※いずれも材料がなくなり次第終了　㊡日　㊢カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR総武線ほか大久保駅南口から徒歩2分

アレンジメニューの
「味噌つけ」や
「辛味噌そば」も
扱っています！

店主
山内一郎さん

塩 醤油 味噌

今、食べるべきラーメンはコレだ

食べてきました96杯！ 覆面取材班が本音で語る

しみじみ旨いおとなのラーメンを調査した塩担当のライター菜々山&赤谷、醤油担当の肥田木、味噌担当の松井が1カ月におよぶ麺生活を振り返る。塩&味噌担当の編集・戎、醤油担当の編集・武内も加わってやんややんや。今食べるべき味を語り尽くします！

'19年は実力店が豊作 注目すべき店は？

菜「2019年は実力ラーメン店の出店が続いたアタリ年と言われるけど、中でも塩味の勢いがすごかったと思わない？」

戎「より洗練されたスープを提供する店が目立ちましたね。衝撃だったのが『入鹿TOKYO』（P24）。え、何何？ 旨い！て感じ。ズルズルっと完飲」

肥「アノ～。〝何何、旨い、ズルズル、完飲〟って（笑）。魅力が伝わったようで伝わらん」

菜「私が簡潔に説明する。爽やかな柚子の香りと鶏と貝のスープのバランスがもう絶妙なの。カメラマンが数ヶ月前に別件の撮影で食べたらしいけど、今回さらに美味しくなってるって言ってた。店主によると、貝という素材の旨みを加えたからだそう。日々進化してるんだよね」

松「ラーメン店って、オープン後もいい意味で味が変わっていくのがまた面白いですよね」

赤「淡麗系煮干し味の『えんや』（P34）もそう。リニューアルオープンしたばかりで味やメニューがブラッシュアップされています。記憶に残る店です」

肥「どの店も今より美味しい味を追求する姿勢がすごいよね」

菜「ワタシらも毎日グータラ飲んだくれてる場合じゃないってば。ま、楽しいからいっか」

武「開き直り早過ぎ（笑）。それはそうと、塩で紹介した話題の『八五』（P27）って結構行列みたいですね。どうでした？」

菜「雨の寒い日の調査で45分も並んだ。ココ、何とタレ不使用という新ジャンル。今回なぜ塩で紹介したかというと、使う調味料が塩だけってことで。イタリア産生ハムで塩分とコクを出してるんだけど、1人前のスープを取るのに驚くほど生ハムの量を使ってるんだよね。食べればその贅沢さに納得するはず」

戎「ラーメン好きで知らぬ人はいない『しば田』（P28）が新たに始めた塩味にも注目です。鴨と地鶏の上品な味で飽きない」

赤「そう、その飽きが来ないって大事。実は私、塩ラーメンってカドが強く立っている印象で、途中で『もういいや』となるから苦手だったんです。でもきちんとダシを取った味はあっさり滋味深くて最後まで楽しめる。ユニークだったのは『柄製麺』（P35）。人気うどん店を営む店主の新進気鋭の2号店で、麺好きは訪れる価値ありですよ」

肥「あ～、そこ私も醤油味で調査しちゃってダブった店だよね。貴重な胃袋のスペース返せコノヤロ（笑）。でもココだけの話、珍しくメニューにクラフトビールがあってさ。つい飲んじゃって旨かったから許す（小声）」

戎「聞こえてます（笑）。その店も然り、今後はもっと飲めるラーメン屋さんが増えていくかもなあ（熱望！）。面白かったのは『ソラノイロ食堂』（P33）」

菜「そこ！ ラーメンも豚清湯で珍しいけど、つまみが秀逸過ぎ。とろとろチャーシューに半熟の目玉焼きがのったチャーシューエッグは激ウマだし、飲み放題付きコースがびっくりするほど安い。絶対また行く！」

肥「おお、アナタがそこまで言うなら相当おススメだね。そういえば醤油で紹介した『ちゃるめ』（P36）もソラノイロ出身の店主だったよ。何ていうかココは汚れた心が洗い流されるようなやさしい王道の味なんだけど、

残念ながら取材拒否だった店 イニシャルで紹介します。

町中華、日本蕎麦屋のラーメンを紹介したくリサーチするも「うちは、そういうのいいや」と取材拒否が続出。が、どこもしみじみ美味しかったのでイニシャルで紹介いたします。

護国寺「S」

中華そば 600円

日本蕎麦屋さんの中華そば。醤油味のスープにはあらかじめコショウが加えられていて、やさしさの中に心地よい刺激があって食欲をそそる。チャーシュー麺もおすすめです

池袋「H」

塩ラーメン＆麻婆丼 850円

ランチで訪問。醤油ラーメンと麻婆丼のセットを注文するも、塩ラーメンが運ばれてきた。調和が取れ丸みあるスープで旨し。穏やかな辛さの麻婆丼とも相性良し。

海苔の味など細部まで計算されてる。ほら、海苔ってペラペラでいい加減なの出す店もあるじゃない。でも地元の専門店のアドバイスで香りと口どけを重視して選んでいて手を抜いてない。低温調理の鶏ムネ肉も旨い」

武「今は低温調理チャーシューのほか自家製麺も定番になってきてますね。スープもダシやタレがまろやかに調和しつつも、やはりどこかインパクトのある味わいで、一杯の満足度を高く感じる店が多いと思います」

肥「まさに職人技。**『川の先の上』**（P38）なんてスープに驚くほど多くの素材を使っていて。そんなにいろいろ入れちゃって大丈夫？　ってド素人の私は思うんだけど、最終的な着地点の味の完成度は完璧。感服」

戎「わかる。もはや足し算というより掛け算。素材を重ねて旨みを出していく。これだけ手間がかかるのに1杯1000円以下が多いからラーメンってつくづくすごいなぁと思います」

肥「変に重ね過ぎて何じゃこりゃ？　って店もあったけどね」

赤「私も。ある店で流行のトッピング〝全部のせ〟を食べたら味がバラバラ。いい店は『こういう味を届けたい』という哲学や目的と、味の組み立てがしっかり合っているんです」

肥「確かに。そういう意味でも、目指す味がわかりやすい**『キング製麺』**（P39）はさすがだった。自家製麺が特徴で、手揉みのモチモチ感が旨い。あ、そういえば町中華の店でも自家製麺で本格的な味の店があったよね」

武「**『あづま軒』**（P42）ですよね。やさしさの中にも芯が通った味わいで、専門店に負けないパンチも見え隠れ。今回、僕が一番美味しいと思った店です」

肥「近所にあったらうれしいのは**『HANA』**（P43）。じんわり広がる旨みがいい感じ〜」

町中華のラーメンは他料理とコラボも楽し

武「そうなんです。町中華のラーメンって、スープは他の料理にも使うから穏やかだし、全体的にしみじみやさしい。その味わいは他の料理と一緒に頼んだ時にいい塩梅の〝麺入りスープ〟となることに気づきました」

松「というと？」

武「例えば回鍋肉など味の少し濃い料理のそばにラーメンがあると、そのやさしさが何とも心地いいんです。スープを飲みつつ料理を食べ、さらに麺も味わったり。そんな他料理とのコラボも楽しい町中華のラーメンか、完成度の高い専門店の一杯か。そんな感じで選ぶのもいいと思います。あ、けどもう町中華企画の担当になりたくない……」

松「え、どうしてですか？」

武「取材拒否が多いんですよぉ。年配の店主で常連さんが多い店だと大抵断られます。そこには後継者不足もあると思うので、あまり強くも押せず。いやあ、今回も店探しが大変でした。ちなみに誌面下に並ぶ掲載店は断られた店の一部です。全部で9軒ほど断られました。はぁぁ」

戎「味噌も〝おとなが楽しめる〟視点で選ぶのに苦戦しましたよ。濃過ぎないのが大前提。醤油や塩と違って味を濃くすれば一定レベルになる気もするし」

松「でも実は一番個性が出るジャンルが味噌味だと私は思いますよ。今回取材した店はラードで味噌を焼く札幌味噌スタイルが多かったのですが、使う味噌によって仕上がりが全く違っていて、本当に驚きました」

菜「へえ。意外。味噌って似た味の印象だったけど」

松「でしょ？　いろいろ食べてみて『濃厚でしょっぱい味が多い』というイメージも覆された。清湯を合わせる店が多いのも意外でした。**『三ん寅』**（P50）の店主曰く、味噌の味が強いので、スープが濃すぎるとクドくなり過ぎてしまうんだとか。その『三ん寅』は札幌を代表する『すみれ』直系でさすがの仕上がり。都内でこのクオリティの味が食べられるのは涙モノです」

戎「僕は**『味噌っ子ふっく』**（P52）。ポタージュのような味わいで、濃厚だけどクドくない」

松「おと週世代にピッタリなのは**『八堂八』**（P51）ですね。味噌本来の味を生かしたやさしい味で、ラードは控えめ！」

赤「味噌もいいですね〜」

松「牛骨×札幌味噌という面白い発想&低温調理レアチャーシューの**『ちゅるり』**（P48）とかニュータイプもあって、好みの味を探す楽しさがありますよ」

武「今回も各分野でいい店を掲載できましたね。取材拒否で調査が長引いたりして、運動でやっと体重を数kg減らしても翌日また元に戻る日々だったけど」

肥「ハイハイ。『武内のマーチ』という歌はどう？　3kg増えて2kg痩せる♪　人生はワン・ツー・リサーチ、（体重増減に）汗かきベソかき歩こうよ〜♪」

武「それ結局毎日1kg増ね……」

代々木上原「H」

ラーメン 550円

海苔やナルトがのった昔ながらの中華そば。醤油スープは「はぁ」とため息がこぼれるやわらかでやさしい味。名物の角煮丼と合わせて食せば、お腹がはちきれること必至。

学芸大学「F」

もやしソバ 730円

極細麺を使ったラーメンの上に、シャキシャキ感が残るように炒めたモヤシたっぷりの餡がとろり。それらふたつの食感が楽しく、合間に飲むスープも美味。通いたくなる味わいだ。

神楽坂「A」

もち入りラーメン 醤油 650円

甘味処で見つけたラーメン。甘味処らしく餅入りもメニューにオン。ほどよく焼けた餅の香ばしさが醤油スープにアクセントを加えていて旨い。神楽坂の穴場的な秀逸店だ。

塩ラーメン

ラーメンを愛する店主は、ラーメン店あるいは中華店だけにいるわけではない。焼鳥店や居酒屋を営みつつも、そこで珠玉のラーメンを提供する人もいるのである。中でも「これは専門店以上かも!?」と心が震えた店を紹介します。

旨さの秘訣
SHOYU

国産の貝3種からしっかりとる貝スープ

夜のお通しで出しているハマグリのお椀から着想し、合計で約6キロもの国産貝をダシとして贅沢に使用。取材日はシジミ・沖シジミ・アサリの3種で、限定20杯だからこそのこだわり。貝を一度殻ごと冷凍し、旨みを抽出しやすくしている

銘酒居酒屋のランチ限定麺

1
無化調
和風貝節醤油らぁ麺
900円

みや穂

大塚

1／具のキノコや有機野菜は日替わり。撮影時はマコモダケ、紅芯大根、カブ、三つ葉。岩のりとしっとりローストチャーシューが脇を固める　2／夜は日本中の銘酒と、店主自ら豊洲で仕入れた天然魚中心の料理を楽しめる。刺身の盛り合わせは、棒寿司や炙りなど様々な調理を施して提供。2種の醤油と塩、好みの味付けで堪能したい

夜はこんなメニューも!

2

※「みや穂」の夜のメニュー価格は税抜になります

　都電の線路沿いに面した杉玉をくぐると、小粋ながらも家庭的な雰囲気のある割烹居酒屋が。実はこちら、ミシュランガイドのビブグルマンにも選出されたこともある実力店。店主のラーメン好きが高じ、昨年12月から昼のみ20杯限定の麺を供している。ほんのり乳白がかった醤油スープの決め手は、国産３種の貝ダシと、天然魚のアラからとったダシ。北海道産「春よ恋」の全粒粉を使ったストレート麺が、淡さの中に深みがあるスープをしっかり受けとめ、口中にじんわりと心地よい余韻を残す。

[酒] ㋪生600円　㋔600円～　㋻なし　㋰グラス450円～　**[その他のメニュー]** ㊤豚ロース肉飯、農園さらだなど、本日の魚ほぐしご飯各100円など　㊦本日のなめろう900円～、厳選・馬刺し盛り合わせ二種2300円など

東京都豊島区南大塚3-48-5　大明ビル1階　☎03-3988-3577　㊔11時45分～(平日のみ、限定20食、売り切れ次第終了)、18時～22時LO(フード)、日16時～20時半LO(フード)　㊡月　㊢カウンターあり、全23席／全席禁煙／予約は夜のみ2名様から可／カード不可(PayPay対応)／お通し代700円別　㊋JR山手線大塚駅南口から徒歩2分

無化調で天然素材の味を引き出しています

スタッフ
白石優子さん

撮影／谷内敬樹　取材／赤谷まりえ

ラーメン店、
中華店ではないけれど
「旨〜い!」を大発見!

絶品!醤油&

老舗焼鳥店の人気メニュー

2代目が考案した
鶏ガラスープの
絶品ラーメン

旨さの秘訣
SHOYU

鶏ガラとモミジが主体のスープ

焼鳥でも使う大山どりなどのガラとモミジを炊いたスープを使用。これに大量の煮干しや宗田鰹などを使った魚介系のダシも合わせる。旨さの秘訣は「手を抜かないこと。材料のコストを考えず量もケチらないこと」と店主

夜はこんなメニューも!

焼き鳥盛り合わせ
1000円

特製つくね
600円

2

1
しょうゆ
ラーメン(並)
800円

荻窪 鳥よし

荻窪

1/ラーメンだけの注文は基本NGなので配慮すべし。鶏ガラのほかコラーゲンたっぷりのモミジを使う濃厚なスープ。麺は新潟の製麺所から取り寄せる中細のちぢれ。半サイズもある　2/皮やレバーなど定番の焼鳥。タレは継ぎ足しで受け継ぐ味。特製つくねはヤゲン軟骨入りでコリッとした歯応え。ほかにも鶏の脂身をミンチにして数時間煮込んだ自家製鶏油で揚げる唐揚げも名物。鶏油はラーメンにも入れる。店は創業して約60年

ラーメンの幟がはためく鳥料理専門店。なぬ?　と思ったアナタ、読み違いではありません。こちらは備長炭を使用した銘柄鶏の焼鳥が自慢の老舗。だが2代目のラーメン好きが高じて作り上げた味が密かどころか大っぴらに人気なのだ。大山どりのガラやモミジでとったスープを主に、煮干しなど魚介系も合わせた味は旨みが濃厚。ゴマ油で和えた玉ネギのみじん切りをトッピングすることで香ばしい風味も加え、全体をバランス良く仕上げている。お麩の上にちょこんとのった味付玉子など見た目も斬新!　拍手〜!

賄い料理だったラーメンを本格的に研究して作りました

2代目店主
脇坂周一郎さん

[酒]㋪生小400円〜　㋻グラス450円〜、ボトル2400円〜　㋒ハーフボトル1100円　㊐1合450円〜　[その他のメニュー]㋔鳥のたたき600円、丸皮500円、鳥釜めし1000円、しおラーメン(並)800円など

東京都杉並区荻窪5-23-8　☎03-3392-2696　㊢17時半〜22時LO　㊡月·火　㊫カウンターあり、全35席/全席喫煙可/予約可/カード可/サ·お通し代なし　㊋JR中央線ほか荻窪駅南口から徒歩3分

撮影/瀧澤晃一　取材/肥田木奈々

独特の深みを持つ無化調淡麗スープ

複雑ながらキレがある味の秘密は鳥取大山どり、羅臼昆布、節、シイタケなどの和風ダシの他に、トマトなどの洋風フォンのテイストも加えているため。櫻井さん曰く、「洋食のソースをイメージ」してタレの味を調整したそうだ

焼鳥店が名前を変え、ランチで提供

多層なる旨みをスッキリとまとめた琥珀色の芸術

1
鶏と魚介の塩そば
800円

1／麺は京都「麺屋棣鄂（ていがく）」のストレート麺。のど越しがよく、複雑ながらもすっきりとしたスープの旨みと調和する　2／夜の焼鳥専門店のメニュー。肉厚でジューシーな正肉、臭みが一切ない内臓は、部位ごとに卸店を選別している。熟成酒の熱燗もぜひお試しを　3／1000本以上もの日本酒を自家熟成させている酒蔵は、まるで瀟洒な地下アジト

夜はこんなメニューも！

おすすめの焼き鳥、五本コース
1080円

2

3

※「焼き鳥 山もと」のメニュー価格は税抜になります

鶏そば 山もと

夜は『焼鳥 山もと』

三鷹

夜は『焼鳥 山もと』、昼は『鶏そば 山もと』として厚い支持を集めている注目店。“鶏そば”の味を一任された料理人・櫻井さんが目指した方向性は、「ラーメン専門店とは違う、『山もと』独自の麺料理」。現在の鶏そばは、節系のダシを加えるなど初期よりさらに進化を遂げ、トッピングもぐっとシンプルに。琥珀色のスープは、鶏の旨みが口の中で幾重にも広がってくるようで印象深い。チャーシューはあえて薄味に仕立て、スープと麺の旨みを引き立てている。コクとすっきりが見事に両立した、洗練された一杯だ。

中央大通り　武蔵野センタービル　TSUTAYA　タワーズモール　セブンイレブン　松屋　中町新道　吉祥寺通りへ　三鷹駅　中央線

［酒］ビ瓶生400円、夜生680円～　焼グラス680円～　ワグラス680円～　日グラス880円～　［その他のメニュー］昼鶏と魚介の醤油そば800円、担々麺900円、塩そば用お茶漬けセット200円など　夜白レバのたたき480円、心残り210円、ねぎ間280円など

東京都武蔵野市中町1-19-8 シティハイツ武蔵野地下1階　☎0422-38-8678　営『鶏そば 山もと』11時半～13時半（LO）、『焼鳥 山もと』18時～23時　休『鶏そば 山もと』日・祝、『焼鳥 山もと』日　席カウンターのみ、昼11席、夜15席／全席禁煙／夜のみ完全予約制（5名様以上不可）、20歳未満の来店不可／夜のみカード可／夜のみお通し代580円別　交JR中央線ほか三鷹駅北口から徒歩5分

昼・夜ともに山もと独自の味をお届けします

店主 山本洪太さん（右）
料理人 櫻井将司さん

撮影／大西尚明　取材／赤谷まりえ

深夜から開店する完成度高き、裏路地ラーメン

旨さの秘訣 SHOYU

比内地鶏100%使用のコク深いダシが決め手

いろいろ試した結果、現在は煮込んでも鶏特有のエグミがなく、上品な味わいのダシがとれると比内地鶏のガラのみを使用する。鶏油も加えたスープとして飲めばコクの余韻とキレの良さがほどよく、気づけば完飲するはず

1／豚肩ロースのチャーシューは厚切りで食べ応えあり、店で味を入れる穂先メンマは心地よい歯応え。たっぷりのネギと合わせ、一杯の完成度を高めている。他にワンタン麺、濃厚魚介のつけ麺（ともに1100円）もある　2・3／ラーメン店営業前は『ちょい干し　てっ平』として、浜名湖で獲れた魚介の干物、全国各地から仕入れる旬の野菜の炭火焼を提供。特に野菜焼きは女性に好評で、女子会が開かれることも多いとそうだ

夜はこんなメニューも!

煮玉子 100円

からすみ大根 400円〜

寅ちゃんねぎ 400円〜

2

3

1 中華そば・比内地鶏 950円

中華そば まる田

夜は『ちょい干し てっ平』

神楽坂

約120種類と豊富に揃う焼酎は『ちょい干し てっ平』だけでなく、「まる田」でも楽しめる。また金曜日の昼は「かずまちゃんラーメン」として塩ラーメン（800円）を、さらに日曜日の昼は「カレーが食べたくなったら」として、オリジナルカレー（1000円＋税）も提供。店長村上さんは4つの店名を使い分け、客が唸る味を追求している

毘沙門天近くの幅１メートルほどの裏路地に面し、夕方から夜にかけては干物と野菜の炭火焼の店『ちょい干し いっ平』として営業。その後に店名を変えて開店するため、店の営業を示す提灯が灯るのは深夜の１時頃。しかもひと夜に提供するのは10 〜 15杯程度ゆえ、同店は知る人ぞ知るラーメン店なのだ。比内地鶏だけを使用したダシと濃口醤油をベースにしたタレからなるスープは、香りよくキリリとしてコク深い。「浅草開化楼」の細麺との相性も抜群。深夜だというのにスープを余すことなく、完食必至の美味しさだ。

店の営業はツイッターで発信しています

店長 村上司馬さん

［酒］(ビ)生中700円〜　(焼)グラス600円〜　(ワ)グラス700円〜、ボトル3500円〜　(日)グラス700円〜　**［その他のメニュー］「まる田」**ワンタン麺・比内地鶏1100円、鶏の唐揚げ400円、麻婆豆腐950円など　**『てっ平』**豆あじ（3枚）650円、地あじみりん干し950円、野菜の炭火焼はひと皿400円〜、コース4500円〜など

東京都新宿区神楽坂4-2-30　☎03-3269-5456　**『まる田』**(営)翌1時頃〜3時頃LO　(休)日、不定休　(席)カウンターあり、全12席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　**『ちょい干してっ平』**(営)17時半〜23時LO　(休)日（月が祝の場合は営業、月休）　(席)1・2階合わせ26席／1階全席禁煙、2階喫煙可／予約可／カード可／お通し代1000円別（税抜）　(交)都営大江戸線A3出口から徒歩5分、地下鉄東西線神楽坂駅1番出口から徒歩6分

撮影／谷内敬樹　取材／編集部

個性派ラーメン！

ラーメンって日本中に色々ありますけど、その色々の中には本当に個性的なものもある！ そんな個性的麺の中でも特に個性丸出しの「オッ!!」と思わず声が出ちゃうラーメンを勝手に試食。実力のほどを探ってまいりました。

撮影・文／カーツさとう

旨ければ場所も

ゆきラーメン 山手
（本郷三丁目）

みどりラーメン
¥850

“体にいい”といわれているミドリムシ……学名『ユーグレナ』だけど、それをラーメンに入れるという発想が壮絶！　だって体にいいものって、昔っから色々あるけど、入れないよ普通。だってある？　グルコサミン入りラーメンとか。しかしコレには入っとる!!　ただミドリムシ自体にはほぼ味がなく、味はいたってシンプルに旨いラーメンなのだった。

東京都文京区本郷5-23-11

安いにもほどがある！ 百円玉2枚で10円おつり

フォーラムめん
（三ノ輪）

おそらく都内で一番安いんじゃないかっていう、なんと190円！　ヘタなカップ麺より安いんだからたまらない!!　ただしこの価格は朝の9時半～10時半限定。まぁそれ以外の時間でも280円という笑っちゃうような価格ではあります。しかしラーメンとしては決して笑っちゃうようなものではなく、スキッとした味で堂々たる醤油ラーメンなのだった。

東京都台東区竜泉2-20-6 佐藤ビル1階

朝らーめん
¥190

ラーメンってなんだ？ 今一度考えてみるに…

ラーメンは自由な料理だ。

だってラーメンの基本スタイルといいますか、デフォルトスタイルってなんだ？　って考えみたら、これが、

「そんなもんない!!」

ってことに気付いたんですよ。オレなんか関東の人間だから、醤油味の、いわゆる支那そばが基本スタイルだと最初は思ったのね。一番ポピュラーで昔っからあるし。

でも九州の人にしてみりゃ、ポピュラーっつったら豚骨なんだよね。札幌の人だったら味噌とかさ。

それどころか、日本全国、その土地ごとに、それぞれポピュラーなラーメンのスタイルが数えきれないくらいある！

ってことは、もともとラーメンって、決まった枠というか基準が極めて自由な料理ってことじゃない？

とりあえずかん水使った麺があって、スープがありゃあラーメン…と書いてはみたけど、いやいやこの基準だって怪しい！　かん水使わない麺だってあるし、スープなしのラーメンも多いしなァ～。

ラーメン店から
カラオケ店まで。
醤油味から
コーヒー風味まで！

覆面実食調査

フリーダムなる

素材も関係ない！

ラーメン
¥500

電車を待つ間に忍び寄るラーメンの誘惑！

西新井らーめん
（西新井）

駅の立ち食い蕎麦屋のメニューにラーメンもあるってパターンは見かけますが、この店はラーメンオンリー。まさしく駅ラーメン！ 驚くのはその利用客の多さで、次から次へと客足の途切れることがない。まして立ち食いなんで、回転率も異常な高さ。ひょっとして日本屈指の客数を誇るラーメン店か？ ホーム全体にラーメンの香りが漂うのも素敵。

東武スカイツリー線 西新井駅構内 3、4番線ホーム

ラーメン
¥700

「オヤジ～、ラーメンひとつ」そんな言葉が似合う店

総武線 屋台のラーメン
（総武線沿線）

都内にもまだ何軒かあるんですよね、屋台のラーメン屋さん。ってことで総武線沿線駅の屋台です。これが写真でもわかるように、スープはちょっと濁りの入った豚骨系！ 屋台ラーメンのスープのイメージって、もっと透き通ったタイプだったけど、いや～寒風吹きすさぶアウトドアで食べるには、このコッテリ系の方がベスト。おみそれ～。

JR総武線沿線駅 改札前

ってことは、麺さえあればラーメンか？ いやいや最近は、ヘルシー指向でラーメンの麺の代わりにモヤシ入れました、なんつうラーメンもあるという。
となると、もうこういうことになっちゃう。
『ラーメンと名乗れば、なんでもラーメン』
そのくらい自由なんだよ、もはやラーメンって!!
そりゃあ変わったラーメンが色々出てくるのは当然ですよ。
でも、そんな変わったラーメンでも、驚くことにみんな『ウマイ』んだよね。そこが素晴らしいじゃないかラーメン!!
今回はそんな〝料理として変わったラーメン〟だけじゃなく、変わった場所で食べられるラーメンも食べてみた。
さらに、ラーメンが他の料理ジャンルに進出したパターンまでいただいちゃいました。
ラーメンは、ラーメン自体の規格が自由だわ、食べられる場所も自由だわ、他の料理にまで進出しちまうわ、〝料理界のなんでもあり王〟ですよ！
そのうち食べられないラーメンなんてのも出てくるかもしれないが、いくら自由といっても、それだけは勘弁いただきたい。

珠玉のアイデアで

食べ終わったら思わず言うぜ「メルシー」と!!

らーめん稲荷屋
（稲荷町）

通常のラーメンも提供するが、月替わりで数量限定（10杯ほどのよう）で、フレンチ系ラーメンを出すお店。いや、これは凄かった!! 皿横に盛られたイノシシの各部位のローストに黒ラッパ茸なんて完全なフレンチ。他店でたまにあるフレンチっぽいラーメンというより、コレはラーメンっぽいフレンチ！ 普通のラーメンも絶対旨いな、コレは。

東京都台東区元浅草2-10-13 島田ビル 1階

ジュ・ド・マルカッサンと赤ポルト 2種の調理法で ¥1200

リオブール
（蒲田）

ラーメンのスープの奥にマドリッドの風が吹く

商品名の"銀河系"というのは、サッカーのレアルマドリードの愛称"銀河系軍団"から。それに負けじと、豚骨のスープにスペイン料理の人気者である生ハムやオムレツなどがトッピングされたその味は、たしかにラーメンなんだけど、オリーブオイルの香りも漂い、まさしくスペイン風味。タパスなどの料理とワインも豊富なんで、その〆にどうぞ！

東京都大田区西蒲田7-6-10

銀河系ラーメン（並） ¥690

亜呂摩喫茶部
（お花茶屋）

カフェインのせいでなく斬新さに目が覚める

麺からしてコーヒーが練り込まれ、そしてスープはコーヒーに塩で味を付けたという、文字通り徹頭徹尾コーヒーラーメン！ そしてサラミやアイスクリーム、チーズという独自路線のトッピングが施されたルックスは、岡本太郎先生の太陽の党が如し！ 芸術が爆発ならば、ラーメンも爆発なのか？ 少なくとも、このコーヒーラーメンは爆発している！

東京都葛飾区宝町2-19-16

コーヒーラーメン 700円

さらに美味しく！

カラオケパセラ
秋葉原昭和通り店
（秋葉原）

ラーメンを喰いつつ歌うは渥美二郎か冠二郎！

同店オリジナルの二郎インスパイア系ラーメンが、なんとカラオケボックスで食べられる時代がやってまいりました。そのありがたいところは、二郎系ってボリュームあるから、小食の人だともて余しちゃうじゃん。それがカラオケボックスなんで、2〜3人でシェアするのも自由。残しても怒られないし。リモコンでオーダーするのも時代だなァ〜。

東京都千代田区神田佐久間町2-10

ラーメン パ郎
¥960

ラーメン感はないけれど別にいいじゃん旨いなら

ラーメンコロッケとロースカツ定食
¥759

かつや
（都内各所）

あのトンカツの一大チェーンの『かつや』が、ラーメンの大手チェーン『幸楽苑』とコラボして作ったのがコレ。幸楽苑秘伝のラーメンダレと具が入っているというが、正直なところラーメン感はほぼなし！　ネギが大量に入っている以外は、言われなければ、醤油風味の完成度の高い普通のコロッケ（売り切れ次第終了なので、早めの実食を）。

国内・アジアなど432店舗

ミュール・ミュラン
（武蔵新城）

パンで作られた丼の中に、まるで食品サンプルのように見事に再現されたラーメンのフォルム。この完成度があれば味なんてどうでもいいと思いきや、味も旨いんだから唸る！

ラーメンダレの絡んだ麺と丁寧に作られた煮豚やメンマ、ウズラの卵などのトッピングが、パンと醸すハーモニーに感服した。毎週土曜日にのみ販売の模様。

神奈川県川崎市中原区新城5-2-14

見た目で完璧ラーメン味も完璧完成形！

ラーメンパン
¥286

ヒツジメシ

第61回

草を喰みたきゃ仕事しろ

吉田 羊（よしだ よう）

今月のメェ〜言

「羊（ヨ）シュランガイドミツ星店 流麗なお寿司に感動メシ」

思い出と共に振り返る 2019年にハマった食

ども羊です。今月はお誕生月ということで、まずは自分でオメデトウ。さらに、いつもお読みいただいているみなさまに感謝を込めて、吉田羊の「トリセツ」なるものをひとつ。「ハマったものは飽きるまで、ただし興味範囲は極めて狭い」。いや最近ね、2019年にハマった食を思い返してみたのですよ。ダントツが『ナウ オン チーズ』のチーズクッキー。次点で『CANDY APPLE』、続く「だし道楽カシューナッツ」に、糖質制限で気に入った「サラダチキン」。このどれもが、気に入ってまとめ買いして、冷蔵庫を占領してますの。ん？ サラッと言った次点のやつ何？ と思ったそこのあなた。はい注目。こちら「りんご飴」の専門店。渋谷と自由が丘にショップがあり、一本600円と、ちとお高いのですが、使っているリンゴがまー旨いっ!! 味はプレーンとシナモンとチョコの3種類。りんご飴と言えば、羊の小さい頃の話をしなくちゃね。りんご飴は吉田家のソウルフード。毎夏、地元で大きな花火大会があるのですが、ズラリと並んだ屋台の中で、唯一両親から買うことを許されたのがりんご飴（少女羊は、ピカピカ光るカチューシャとかが欲しかったのですけどね）。おかげで、いまだお祭りを目にすると「りんご飴を買わなくちゃ」という気になるパブロフの犬状態。という私の思い出話を聞いたスタイリストさんがこちらのお店を見つけて来てくれ、それ以来、お祭りがなくともいつでもりんご飴を食べられる幸せな日々です（大げさでなく）。

そして、狭い範囲のハマりものと言えば、以前も書いたブラッスリー『VIRON』のバゲット「ジャンボンクリュ コルニッション（生ハム・ピクルス・バター）」も未だロングランラバー。最近では購入時、一本では飽き足らず二本購入、毎回食べやすくカットしてもらうのに、気づけば一気に平らげていて、これならカットせず丸かじりで良かったじゃないか、と心の中でそっと店員さんの

1

2

3

4

5

こちらは『M』とは別。
いつかの
かにしゃぶです。
——（羊）

徒労に頭を下げております。しかも我ながらおかしいのは、おしぼりの数を聞かれると、必ずふたつと答えてしまうこと。絶対にひとつとは言わない、これをひとりで食べるわけじゃないんですよ、という小芝居をしてしまう。何に対する恥じらいかは我ながら謎ですが、恐らく店員さんはその小細工に気付いていると思われ、おしぼりの数を聞く時、いつも心なしか目が笑っている（気がする）……。はい、てな訳で導入の長いヒツジメシ、今月もスタートです。

食べながら勉強にもなる！計算と職人の技が光る握り

さて、今月ご紹介するのは、前回の予告通り、羊シュランガイドのもう一店。都内にある超予約困難なお寿司屋さん『M』さん（事情により、店名伏せ字でご勘弁を！）。この度、友人から誘いを受け、貴重な一席に座らせていただきました。秋田美人を思わせる、すべすべしっとりと磨き上げられた白木のカウンター8席。樹齢1100年の靖国神社の鳥居の左側を使用した一枚板だそうです。店主の目が、そしてお寿司を握る手がお客に届く距離感を計算し尽くして作られたカウンター、という印象。実際、握りはすべて店主のMさんの手から一つひとつ手渡され、掌の上に載せられた瞬間の寿司の重みは、トン、としないはずの音が聴こえて心が弾みました。

友人のM評は「一番小さな和食」。なるほど言いえて妙、握りすべてに、化学にも似た計算と職人の技が光り、一見シンプルな握りにもストーリーと背景がありました。握りごとに聞ける店主の〝商品説明〟は、食べながら知識が増えると共に、最上級の美味しさへの店主の真摯かつ飽くなき探求心が見えます。ちなみに、お酒のペアリングもしてくださるので、終始おまかせで堪能できるのもうれしい。流麗で、厳かな雰囲気さえ漂わせる絶品のお寿司を、文字数一杯ご紹介。

麦焼酎を使い8か月塩抜きしたカラスミ、ノドグロは生だと旨みが流されるので軽く炙って。穴子のマグロ巻き——昔はこれに小肌が入った、それをバラバラに出したのがばら寿司の始まり。この日の酢飯は酒粕8割——夏の終わりの魚はまだ海水が変わっておらずミネラルが抜けてないから、だそう。ね？ これだけでも知られざる食の知識のオンパレードでしょ？ 季節ごとに、旬の魚を『M』で堪能したい、そう願わずにはいられない感動のお寿司体験でした。ではまた来月！

M

1 握りは愛情感じる手渡し　2「生海老のすり身」。底抜けに甘く、とろける。美味しすぎて白目剥いた　3 バラ寿司の原型「穴子のマグロ巻き」　4「カワハギ」は肝ソースで　5「カラスミ」こんがりと焼いたパンにディップして　6 目を瞑り口中全体で味わいたくなる「イカ」。頭を思わずローリング　7 シルキーな旨さの「赤身」　8「トロ巻き」。トロの旨さはもちろん、海苔の香り高いこと富士山の如し　9 まるでカステラのような「玉」。ふわっふわでしゅわっしゅわ。擬音が多くなるキャプション……　10「バフンウニ」。もう甘いの王様。手でしっかりと包まないとこぼれる

10

8

6

7

9

今月のヒツジ

現在公開中の映画『アナと雪の女王2』日本語吹替版に声優として出演。テレビ『新・地球絶景紀行』（BS-TBS／水曜22時～）でナレーションを担当中。

よしだよう●福岡県久留米市出身。TVドラマ『HERO』や『真田丸』、『コウノドリ』、『コールドケース』、『凪のお暇』、『まだ結婚できない男』、映画『母さんがどんなに嫌いでも』、『ハナレイ・ベイ』、『七つの会議』、『記憶にございません！』などに出演

絶品チョコレートで♡をつかめ!

バレンタインギフトをお取り寄せ

ラ・メゾン白金 タブレットショコラ(6枚入り)

加工地／兵庫県、和歌山県

「2種のチョコレートを組み合わせたバイカラーの見た目がオシャレ」「ナッツ以外にも、フレーバーの元となる素材をいろいろ多用していて、味わいへの工夫や努力が感じられる」「個包装なので、職場で配るのに便利!」

バラエティ豊かな味わいが楽しくコスパも抜群!

¥1080
(税込・送料別)

見た目・コスパ評価 No.1

東京・白金のフレンチレストランがプロデュースする板チョコレート6種。ベースのチョコレートはそれぞれで味が異なり、2種の味を組み合わせたりドライフルーツやナッツをのせたり、見た目も凝った仕上げに。バラエティに富んだ味わいが楽しく、6枚入りでこの価格は驚きのコスパ!

イオンの通信販売サクワ

「ラ・メゾン白金　タブレットショコラ(6枚入り)」 ●6種(カプチーノ、アールグレイ、キャラメルアップル、ビターオレンジ、ビターベリー、ミルク&ナッツ)×各1枚、計6枚(1枚あたりの大きさ 約5.5×5.5cm) 【常温】 ●賞味期限／常温で約2ヵ月

ご注文はコチラ! http://r10.to/otoriyose

Otona no Shumatsu × Rakuten Ichiba

おとなの週末 × Rakuten

**想いを伝えるバレンタインでは
相手に必ず喜んでもらえる
特別なチョコレートを贈りたいもの。
本命、家族、職場、友達……
それぞれに向く逸品をご紹介。**

撮影／高井潤　スタイリング／中山暢子
文／小林安菜子

とろけるガトーショコラ ハイカカオ（1箱）

加工地／大阪府

ずっしり重い
濃密な生地の
なめらかな口溶け

¥3240
（税込・送料無料）

味わい評価 **No.1**

サントメ島産のハイカカオとマダガスカル島産のカカオを使用。小麦粉を使わず、上質な卵と合わせて生チョコレート風に仕上げたガトーショコラ。口に入れた瞬間にとろける生地は、まるでテリーヌのように濃密かつリッチな口当たり。カカオ由来の爽やかな苦み、フルーティさも生きる、大人のケーキだ。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（大人のガトーショコラ専門店MaJOLIE（マジョリ））

「とろけるガトーショコラ　ハイカカオ（1箱）」　●1個【冷凍】　●賞味期限／冷凍で約10日（解凍後7日以内）

楽天市場「バレンタインギフトをお取り寄せ」は1月15日朝10時スタート

ショコランジュ（1箱）

加工地／岩手県

オレンジとチョコレートのまろやかハーモニー

¥2780
（税込・送料無料）

ミルクチョコレートで表面をコーティングし、オレンジのシロップ漬けをのせたロールケーキ。ベルギー産チョコレートのまろやかなクリームと、ガナッシュ入りのしっとりとした生地が絶妙に調和。オレンジ風味が全体に利いていて後味は軽やか。

プランタンブランby花月堂

「ショコランジュ（1箱）」 ●長さ約18cm、直径約10cm【冷凍】●賞味期限／冷凍で30日、解凍後は冷蔵で2日

試食会での評価 3位

「見た目は重そうだが、生地にもクリームにもオレンジの爽やかな酸味が利いているので、口当たりは軽い」「香料を加えている感じはなく、素朴な味わいが好印象」「職場で切り分けて皆で味わうのにも◎」

9種9粒詰め合わせ（1箱）

加工地／奈良県

9種のフレーバーを食べ比べできる洋酒入り生チョコ

¥2980
（税込・送料無料）

ラム、グラッパ、コニャックなど、9種の洋酒をそれぞれに練りこんだ9粒の生チョコレート。ショコラティエが世界各国からクーベルチュール（※）を選び、各洋酒との相性を考慮して使用。食べ比べはもちろん、お酒との至福のマリアージュを楽しめる。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（バーマンズチョコレート）

「9種9粒詰合せ（1箱）」 ●9粒【冷蔵】 ●賞味期限／冷蔵で約1週間

※製菓用の脂肪分の高いチョコレート

試食会での評価 同点 4位

「洋酒の風味が強すぎず、チョコレートの香りやコクがしっかり立っているので食べやすい」「これはお酒と一緒に味わいたい。ふくよかな余韻を楽しめるはず」「お酒好きの上司や、父に贈るのにもいいかも」

ショコラ・ド・フレ (10個入り)

加工地／東京都

試食会での評価
同点
4位

「独自にクーベルチュールを作っている店は、日本ではかなり希少。こだわりを感じる」「舌の上で一瞬で溶けました。角のない柔らかな味わい。これは本命向きです」「上品な味わいにうっとり!」

こだわりの配合で生み出す無二の味わい

¥2700
(税込・送料無料)

日本では珍しく、オリジナルのクーベルチュールチョコレートを作り上げる老舗洋菓子店の逸品。ガーナ産カカオマスを80%以上配合し、北海道産バターを加えることで、カカオ本来の香りや上品な口溶けを際立たせた。保存料・添加物は不使用。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
(池ノ上ピエール)

「ショコラ・ド・フレ(10個入り)」 ●10個【常温】 ●賞味期限／常温で90日

チョコレート入り昆布飴 ちょこまる。 (15粒×5袋セット)

加工地／富山県

試食会での評価
6位

「チョコレートと昆布が違和感なく調和していて、意外に後を引く美味しさ」「コーヒーだけじゃなく、緑茶やほうじ茶にも合いそう」「キャンディ状の個包装なので、義理チョコで配り歩くのにいいかも」

チョコレートに昆布を合わせた新感覚スイーツ

¥2160
(税込・送料無料)

昆布飴の中にチョコレートを入れたアイデアスイーツ。今までにない独特な組み合わせだが、一度食べればその見事なハーモニーの虜に。昆布の旨みととろみ、チョコレートのコクが無理なく溶け合った優しい味わいで、ご年配の方にもおすすめだ。

昆布専門問屋 源蔵屋

「チョコレート入り昆布飴 ちょこまる。(15粒×5袋セット)」 ●15粒(約85g)×5袋【常温】 ●賞味期限／常温で9ヶ月

楽天市場「バレンタインギフトをお取り寄せ」は1月15日朝10時スタート

angers×MmeKIKI（マダムキキ） ロリポップチョコレート（1枚）

加工地／兵庫県

個性的かつ芸術的な見た目にうっとり

¥1242（税込・送料別）

“art&sweets”がテーマのパティスリーと、インテリアショップがコラボ。円形チョコレートにドライフルーツやナッツをちりばめ、ロリポップ（棒付き）に仕上げた。4種の味から相手の好みに合わせてセレクトを。オシャレに敏感な男性にぜひ！

※1242円は1枚の値段です。

アンジェ web shop

「angers×MmeKIKI（マダムキキ） ロリポップチョコレート（1枚）」 ●以下4種から1つをセレクト／①チョコバナナ（ミルクチョコベース）、②抹茶（ホワイトチョコベース）、③ショートケーキ（ホワイトチョコベース）、④イチゴ（ホワイトチョコベース）【常温】 ●賞味期限／製造日から6カ月

試食会での評価 7位

「見た目がとにかく可愛い！ 友チョコとして女性にプレゼントするのもおすすめ」「チョコレート自体はわりと甘めだが、ドライフルーツの酸味とちょうどバランスが取れている」

王冠生チョコレート（4個入り）

加工地／香川県

小粒ながらも味、デザイン性ともに満足度大

¥486（税込・送料別）

厳選した4種のチョコレートをバランスよく配合し、カカオの豊かな風味に重点を置いて作られた王冠形チョコレート。味わいは2種あり、マイルドな“リッチミルク”、ビターな“ハイカカオ”のどちらかを選べる。（写真は「ハイカカオ」です）

Morin

「王冠生チョコレート（4個入り）」 ●4個／リッチミルク、ハイカカオのどちらかをセレクト【常温】 ●賞味期限／冷蔵で約10日間

試食会での評価 同点 8位

「箱のデザインがステキ！」「ひと粒がかなり濃厚。チョコレートの風味がぎゅっと凝縮されている感じ」「この値段なので、たとえば義理チョコ用に10箱まとめ買いするのも◎」

スイーツ男子も唸るハイレベルな品々

本命に贈るのか、職場で配るのか、皆で食べるのか、などシチュエーションによって商品の選び方が異なるバレンタインギフト。今回はそんなさまざまな場面に対応してくれそうなチョコレートが大集結しました。

ダントツ1位に輝いたのは、コスパで満点を獲得した『ラ・メゾン白金 タブレットショコラ』。「見た目、味、ボリューム、すべてに優れているのにこの価格は驚きです」（楽天お取り寄せ担当スタッフ）と一同大絶賛。「個包装なので配れるし、〝高見え〟する点もいいですね〜（笑）」。

2位は『とろけるガトーショコラ』。「まるで絹のように舌の上で繊細に溶けていく感覚にうっとり」（弊誌担当編集）と、文字通り〝とろける〟食感に感動した様子。「本命へあげるチョコはこれにします！」と、可愛い独身女子のコメントも（笑）。

3位は『ショコランジュ』。「しっかり手が込んだ作りなのに、余計な混ぜ物のない素朴な味わいが印象的でした」（担当ライター）。

4位以降も点数僅差のハイレベルな品がずらり。口溶けなめらかな生チョコレート、華やかなデコレーションのロリポップ、昆布と合わせた変わり種も。贈った相手に喜ばれること間違いなしの品々です。

ご注文はコチラ！ http://r10.to/otoriyose

ナッツとドライフルーツの贅沢ブラウニー (12個入り)

加工地／山口県

試食会での評価
同点
8位

「ブラウニーは甘さ控えめでビター。ドライフルーツの自然な甘みとのバランスが◎」「男女問わず、もらったらうれしいプチケーキ。個包装なので、義理チョコにも友チョコにも」

香ばしさと甘酸っぱさが口いっぱいに広がる

¥2900
(税込・送料無料)

ナッツやドライフルーツをたっぷりのせたブラウニー。ひと口食べれば、ザクザクッと軽快な食感とともに、香ばしさ、甘酸っぱさが口いっぱいに広がるが、コク深いブラウニーが味の引き締め役に。つい「あとひとつ」と手が伸びる美味しさだ。

おとなの週末お取り寄せ倶楽部
(ホシフルーツ)

「ナッツとドライフルーツの贅沢ブラウニー(12個入り)」
●ネーブル、パイナップル、ドライルーツ&ナッツ、ピスタチオ&アーモンド／各3個、計12個(【常温】 ●賞味期限／常温で30日

ハート型ベルギーチョコレート プラリネアソート (7個入り)

加工地／栃木県

試食会での評価
10位

「さすが、チョコレートの歴史が長いベルギー製。味わいにも口溶けにも、高度な職人技を感じます」「ハート型の箱も可愛く、正統派のバレンタインチョコレート。本命に最適です」

ベルギーの職人が手作りする本格プラリネ

¥3980
(税込・送料無料)

ベルギーの職人が一つひとつ丹精込めて作り出すプラリネの7種詰合せ。カカオ100%の上質なチョコレートを使い、繊細な味わいに仕上げたプラリネは、どれも完成度の高さ、見た目の美しさに溜息が出るほど。特別な人に贈りたい逸品だ。

おとなの週末お取り寄せ倶楽部
(Nello)

「ハート型ベルギーチョコレートプラリネアソート(7個入り)」 ●7個【常温】 *限定100箱 *パッケージは変更になる可能性あり ●賞味期限／常温で約2～3週間

バレンタインギフトをお取り寄せ

下の表の各項目に関して、5名の審査員が評価(「味わい」を10点満点、それ以外は5点満点)。それらを合計し、順位を決定しました。

	商品名	見た目	味わい	コスパ	TOTAL
1位	ラ・メゾン白金 タブレットショコラ(6枚入り)	25	43	25	93
2位	とろけるガトーショコラ ハイカカオ(1箱)	21	48	18	87
3位	ショコランジュ(1箱)	21	40	19	80
4位	9種9粒詰め合わせ(1箱)	18	42	18	78
4位	ショコラ・ド・フレ(10個入り)	17	42	19	78
6位	チョコレート入り昆布飴 ちょこまる。(15粒×5袋セット)	17	37	23	77
7位	angers×MmeKIKI ロリポップチョコレート(1枚)	24	36	16	76
8位	王冠生チョコレート(4個入り)	19	33	23	75
8位	ナッツとドライフルーツの贅沢ブラウニー(12個入り)	21	37	17	75
10位	ハート型ベルギーチョコレート プラリネアソート(7個入り)	23	36	15	74

楽天市場「バレンタインギフトをお取り寄せ」は1月15日朝10時スタート

一周グルメ

ぜ〜んぶ
ここで
楽しめます!

U.S.A

Mexico

Cuba

Peru

Argentina

New Zealand

» P.84

南北アメリカ

North & South America

ありとあらゆる情報が集まる街・東京は、世界各国の料理を楽しめてしまうのも、ほかに類のない特徴。本特集では、その個性的な各国料理を5大陸別にご紹介。欧州、アジア、南北アメリカ、アフリカ、オセアニアのさまざまな、そしてちょっぴり意外性のあるレアな地域や珍しい料理も取り上げています。なんといっても2020年はいよいよオリンピック開催! まずは世界中の美味しいものを東京で楽しんで、ひと足先に盛り上がろう!

＼ 世界5大陸の味を楽しもう！ ／

東京で世界

普段から親しみのある欧州料理。
だからこそ今回はあえて、
珍しく、面白いものを中心に
とびきりの美味を厳選しました。
知らなかったヨーロッパの味や
意外な側面に出合えるかも？

Malta

地中海の中央に浮かぶ島国はイタリアンプラスアラブのスパイス

マルタ料理は日本人にも親しみやすい味です

シェフ 高宮崇さん

1／手前はヤリイカのグリル、真ダコと白いんげん豆のテリーヌなど日替わりの前菜。奥のお通しはうずら豆とトマトをトーストにのせて食べる　2／2種類のチーズとハチミツ、ポテトの自家製生地のピザ　3／和牛で巻いた牛挽肉、豆、じゃがいもなどの煮込み。残ったソースにパスタを入れて食べるのが現地流　4／様々なフレーバーのマルタの塩を使用　5／マルタのワインやビールのほか、ソフトドリンクのマルタキニーもある

ツウな一品

マルタ共和国

レストラン マルタ

新橋

地中海の真ん中にぽっかりと浮かぶマルタ共和国。この小さな島国は、シチリア料理の影響が色濃い。そこにアラブのスパイスがエキゾチックに香る料理が特徴だ。シェフの高宮さんはイタリアン出身。マルタの料理研究家の第一人者といわれるピッパさんに料理を学び、この店を開いたという。まず食べたいのはマルタ風のピザ「フティラ」。生地にほうれん草を練り込んでいるのはシェフのオリジナルだ。鍋で蒸し煮にする煮込みや野菜料理はどれもシンプルな優しい味わいで、ワインと料理の相性も抜群。国民的ドリンクだというオレンジ風味のマルタキニーも試してみたい。

[酒] ㋕550円　㊖なし　㋻グラス500円、ボトル3500円～　㊐なし　**[その他のメニュー]** ランチ1000円～、夜:スチームポテトフリット500円、スチームパスタ1300円～など

東京都港区新橋2-9-17 第三常盤ビル2階　☎080-4378-9211　㊔12時～15時（14時半LO）、17時半～23時（22時半LO）　㊡日・祝　㊢カウンターあり、全24席／分煙／予約可／カード可／サなし、お通し代300円別　㊋JR山手線ほか新橋駅日比谷口から徒歩2分

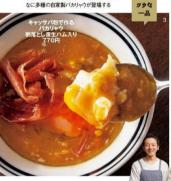
撮影／瀧澤晃一、貝塚 隆　取材／岡本ジュン

2

ヴィーニョヴェルデ
550円

バカリャウ・ア・ブラス
700円

Portugal

1／干し鱈と揚げたポテトを卵でとじたポルトガルの定番　2／右は北大西洋にあるファイアル島の料理をアレンジしたというメニュー。左はトウモロコシ粉で作ったパンを使ったオーブン焼き　3／ポルトガルでも珍しいキャッサバ粉とバカリャウのお粥　4／こんなに多種の自家製バカリャウが登場する

ツウな一品

3

ポルトガルの
発酵した干し魚
“バカリャウ”が
料理の主役！

1

自家製の
バカリャウで
いろんな料理を
作りますよ

スタッフ 荒尾大輔さん　スタッフ 升井裕司さん

4

ポルトガル

マル・デ・クリスチアノ

代々木公園

人気店『マル・デ・クリスチアノ』がバカリャウ料理専門店に生まれ変わった！　バカリャウとは、塩漬けの鱈の干物。ポルトガルではバカリャウを使った料理が1年間毎日食べてもなくならないと言われるほどたくさんあるという。しかもこちらでは鱈だけでなく、鯛、鰯、サメなど手に入る魚を片っ端から自家製バカリャウにするという。「魚を丸ごと味わって欲しいから、バカリャウにすることを思いつきました」と店主の佐藤幸二さん。ほぐしてスープや料理に忍ばせたバカリャウにはまろやかな旨みが染み渡り、干物好き、発酵好きの日本人の心にしみじみ響く。

[酒] Ⓑ生715円～　焼なし　ワグラス550円～、ボトル2750円～　日なし
[その他のメニュー] イシモチのバカリャウ入りシャレムスープ770円、おまかせ前菜3種1760円など

東京都渋谷区富ヶ谷1-3-12 サンシティ富ヶ谷4階　☎03-6804-7923　営18時～23時LO　休不定休　席カウンターあり、全38席／全席禁煙／予約可／カード可／サ2%、お通し代なし　交小田急線代々木八幡駅、地下鉄千代田線代々木公園駅1番出口から徒歩1分

参宮橋へ
代々木八幡駅
小田急線
代々木公園駅
ナチュラルローソン
千代田線
山手通り
代々木上原へ
富ヶ谷
井ノ頭通り

ワインもビールも
優秀なチェコは
料理とお酒を
一緒に味わいたい

ズノヴィーン
ズノイモ
フランコフカ
3500円

ボヴェジー
グラーシュと
クネドリーキ
1700円

1

1／パプリカパウダーを使ったビーフシチューのような煮込み。茹でパン「クネドリーキ」はソースを染み込ませて切り分けて食べる　2／ピクルス液に漬け込んだソーセージの酢漬けはチェコの定番おつまみ　3／チェコのお母さんに習ったという思い出のお菓子　4／かわいらしい雑貨も並ぶ

宇根美晴さん（左）
宇根郁恵さん（右）

どこか懐かしく
優しい味わいが
チェコ料理の
魅力です

Czech

ツウな
一品

チェコ共和国

セドミクラースキー

代々木上原

まるで物語の世界から抜け出たようなかわいらしいチェコ料理店。店主の宇根美晴さんはチェコのアニメ映画や雑貨に魅せられて、チェコ料理店で働き、妹の郁恵さんとこの店を開いた。「チェコでは〝お母さんの味〟というのが褒め言葉なんです。日本のようにプロの味と言わないところが面白いですよね」と笑う。この店のメニューも家庭料理が基本で、チェコのお母さん直伝のレシピも多い。そのせいか毎日でも食べられそうな素朴な美味しさだ。ピルスナービールが有名なチェコだが、ワインも豊富。ここでも飲みやすいビールやワインを揃えているので、料理と一緒に楽しみたい。

［酒］Ⓑ300ml 680円～　Ⓢなし　Ⓦグラス750円～、ボトル3500円～　Ⓙなし　［その他のメニュー］カマンベールチーズのマリネ600円、ハムとチーズの盛り合わせ1500円など

東京都渋谷区西原3-16-7　☎03-5478-8057　営18時～21時LO　休日・月・火・木　席全15席／全席禁煙／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　交小田急線ほか代々木上原駅北口から徒歩2分

撮影／貝塚 隆　取材／岡本ジュン

ナウサ
クシノマヴロ・
ナチュール
1100円

魚介ばかりじゃない新しい発見があるギリシャ料理

ラムショルダー
サジキソース　レモン
3960円

1

1／6時間オーブンでじっくり火を入れた後で1時間かけて焼き上げるラムショルダー。最初はさっぱりとしたヨーグルトソースで食べてから、レモンをギュッと搾ってかけたい　2／小さなフライパンで熱々のまま運ばれる　3／クセのないフェタスタイルチーズを使ったギリシャ定番のサラダ

シェフ 岩井和也さん

日本店だけの炭火を使ったメニューも試してください

Greece

ギリシャ

アポロ

銀座

ツウな一品

サガナキチーズ
2200円

2

グリークサラダ
1980円

3

オーストラリアのシドニーに本店を構える、モダン・ギリシャ料理店が銀座に登場したのは4年前。こちらではヘルシーで素朴なギリシャ料理を、おしゃれに生まれ変わらせている。名物は舌を噛みそうな名前のチーズ、ケファログラヴィエラを使った「サガナキチーズ」。焼いたチーズにハチミツとレモンをかけた熱々のひと品は、甘い、酸っぱい、塩気のかけ合わせが絶妙。魚介のイメージが強いギリシャ料理だが、ラムショルダーなどボリュームのある肉料理も充実している。昼も夜も同じメニューなので、自然光があふれる気持ちのいいデイタイムの利用もおすすめだ。

[酒] (ビ)880円～　(焼)なし　(ワ)グラス990円～、ボトル4400円～　(日)なし
[その他のメニュー] サーディンのグリル2090円、"レモンパイ"アポロスタイル1870円など

東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座11階　☎03-6264-5220　(営)11時～23時（ランチ15時LO、ディナー22時LO）　(休)東急プラザ銀座に準ずる　(席)カウンターあり、全160席／全席禁煙／予約可／カード可／サ17時以降10％、お通し代なし　(交)地下鉄丸の内線ほか銀座駅C2・C3出口から徒歩1分

アジア

大陸側と列島に広がるアジアは
同じ食材でもそれぞれの文化で
食べ方がこうも違うのかと驚きます。
料理のほか、器や内装にも多様な
個性がうかがえ、そこも注目!

店長 石川恵子さん

1／焼きたてのナンを手でちぎって、直接鍋から肉とタレをすくって食べる 2／中は玉ネギと羊肉のミンチ。手作りの皮はもっちり 3／ムルグはスパイシーだが羊肉にはほとんどスパイスを使わず。しっかりした食感、香ばしい焼き加減だ 4・5／現地の風を感じるような雰囲気

アフガニスタン・イスラム共和国

パオ・キャラバンサライ

東中野

店内には赤いアフガニスタンの絨毯が敷かれ、かの地の調度品も置かれているのが味わい深い。天井に吊るされたパオ（遊牧民のテント）の屋根は、30年前裏庭で営業を始めたときの名残だというから筋金入りだ。まず注文したいのは「カラヒィ」。遊牧民が使う鉄鍋のことで、これで煮炊きした料理もそう呼ばれる。ペハーワル・カラヒィは、羊のぶつ切り骨付き肉を使った豪快料理で、調味は塩だけというが、じっくり脂を出して仕上げられたソースがたまらず、肉の旨みを満喫。ヨーグルトの酸味とトマトがアクセントになったマントゥももっちり旨し。オアシスの晩餐へと心は飛んでいく。

［酒］㊦生600円　㊛グラス450円～　㋻グラス550円、ボトル3200円　㊐なし　**［その他のメニュー］**ショルワ（羊すじ肉のスープ）小400円、ナスと羊挽肉のカラヒィ1200円など

東京都中野区東中野2-25-6　1階
☎03-3371-3750　㊫17時～24時（22時45分LO）、日・祝は～23時（22時LO）　㊡火　㊢カウンターあり、全66席／分煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊋JR総武線東中野駅東口・都営地下鉄大江戸線A3出口から徒歩2分　※価格はすべて税別です

撮影／貝塚 隆、西﨑進也　取材／池田一郎

1

2

Bhutan

1／干した豚バラ肉を使い、大根、唐辛子を煮炒めしたパクシャパは味のしみた大根もいい。ホゲにはカッテージチーズが絡んでいる　2／中は豚の挽肉と玉ネギ。手作りの皮はやさしく甘い　3／唐辛子を食べる代表的なブータン料理。チーズはとてもなめらか。赤米などにかけてバクバク食したい　4／店内には民族的な意匠も　5／ブータンの蒸留酒「アラ」やお茶もある

ブータンではたくさんのご飯と一緒に食します

店長 村上 光さん

ツウな一品

3

5

4

ブータン王国

ガテモタブン

代々木上原

「彼らは野菜として唐辛子が好きなんですよ」と店長の村上さんが言うように、ブータン料理は〝世界一唐辛子をよく使う料理〟。確かに辛い。でも、辛さの調味料としてではなく、野菜として食されるそれは、そもそもちょっと肉厚でジューシーだ。たとえば、唐辛子とチーズだけの代表的な家庭料理「エマダツィ」。辛いは辛いがチーズがシャパっと絡み、スープには自然な旨みや甘みがじわっと出ていて後を引く。粉末唐辛子の漬物のようなエヅェをつけて食べるモモ、唐辛子とともにパクチーや山椒の香りが爽やかな野菜サラダのホゲ。素朴なのに豊かな味わいにきっと魅了される。

［酒］㋕生650円　㋛グラス600円　㋻グラス600円　㋰なし　［その他のメニュー］ギュン チャン パ（漬け物）400円、ジャシャマル（肉料理）950円、シャダフィン（スープ料理）850円など

東京都渋谷区上原1-22-5　☎03-3466-9590　㋵12時～14時半（14時LO）、18時～23時（22時LO）　㋭月・隔週火　㋛全12席／全席禁煙／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㋮小田急線ほか代々木上原駅東口から徒歩4分　※価格はすべて税別です

シシカバブ
1本300円

レイハン特製ラグメン
1200円

お客様を
もてなす
ウイグルの
味です

店主 レイハングル・アリムさん

1／麺は手打ちで注文してから打つ。柔らかなラム肉にトマトやピーマン、キクラゲなどがいいバランス　2／大振りでワイルド、柔らかで噛み締めるほどに旨い　3／はるかシルクロードを思わせる品々も　4／サクッとした皮に、ラム挽肉や玉ネギ、ピーマンなどが包まれる

ウイグル自治区

レイハン ウイグル レストラン

駒込

新疆ウイグル自治区を中心としたウイグル。その食文化は、シルクロードを行き交う人々の多彩な文化に彩られる。なかでも人気のウイグル風うどん「ラグメン」は、ツルシコのコシにトマトベースの野菜スープがかかり、ほかではちょっとない味わい。スパイシーでワイルドな食感のシシカバブや、パイ生地で揚げられたゴシュナンなど、独特な羊肉料理を食すのも楽しみだ。

擂辣椒皮蛋
（青唐辛子の
ピータン和え）
700円

腊肉香干
（スモーク豆腐と
燻製豚肉の炒めもの）
900円

ほかの
中華料理では
体験できない
味わいです

スタッフ 孫 林さん　オーナー 梁 宝璋さん

1／イシモチ、アイナメなど白身魚は季節で変わり、本日は黒ソイ　2／右は燻製豆腐と燻製した豚バラ肉のスモーキーな味わい。左はピータンを擂りこぎで潰しながら、青唐辛子と絡めながらいただく　3／燻製にした豚モツの食感とコク、唐辛子の辛さ、燻香が一体化した美味しさ

発酵・ハーブ・燻製
中華の奥深い
辛さに自然派の
ワインをぜひ！

香辣魚
（臭魚〜季節の
白身魚の香辣蒸し）
2300円〜3500円
※大きさによる

ツウな
一品

China

中国

湖南菜

香辣里

シャンラーリー

三軒茶屋

「香辣（シャンラー）」とは、湖南料理のスカッと突き抜ける爽快な辛さのこと。さらに湖南料理は発酵中華、燻製中華、ハーブ中華であることも特徴。たとえば塩水漬けにして発酵させた魚を唐辛子とともに調理する「香辣魚（シャンラーユー）」。あっさりしつつも、発酵の香りとスープに出た旨み、辛さが絡みたまらない。こちらはコクや深みのある相性抜群の自然派ワインも揃うので、それもぜひ。

撮影／西崎進也、貝塚 隆　取材／池田一郎、編集部（コラム）

column

都心から約1時間、団地の中に密集する"リトル・ベトナム"に潜入!

まず先に謝ってしまおう。今回の特集は"東京で世界一周グルメ"と謳っているのに、このネタは東京ではない。都心から約1時間ほど小田急江ノ島線に揺られて辿り着く、神奈川県の「高座渋谷駅」。そこからグーグルさんを頼りに歩くこと約15分、泉区にある巨大な"いちょう団地"が、今回の現場なのだ。きっかけは、アジアめし好きの友人からの「ナントカ渋谷ってとこにある、超ディープなベトナム料理屋に行こう」という誘い。早速軽い気持ちで行ってみたのだが、そこはスクランブルに人が行き来する交差点どころか、道行く人の姿がほとんどない、静か〜な渋谷だった。が、しかし。この団地内に存在するベトナム料理店が、確かに凄かった。まずは「タン・ハー」。白い小屋のような佇まいの引き戸を開けると、壁一面のベトナム食材。冷蔵・冷凍ケースには野菜や肉、魚介もぎっしりある(全部購入可)。そして昔の学食のような横長の机に、その日はベトナム人と日本人が7対3位の比率で、ほぼ満席状態で着席。加えてメニューは電話帳レベルの分厚さで、ナニこれ、アガる〜! それぞれのページに料理の写真と説明、さらに「香りの強いマニアック料理です。気をつけて下さい」の文字を発見した日にゃあ、即オーダー! ビールも自分で取りに行くスタイルで(コンビニ価格)、気楽でいいねぇ。俄然盛り上がった我々は、そこから数分歩いたところにある「サイゴン」に移動。こちらは、いちょう団地内一のレストランのようで、テーブルや椅子もちょっと立派。メニューも先ほどの電話帳とは打って変わって、写真のレイアウトも小綺麗だ。この手の場合ポーションも少なめと思いがちだが、これが大いなる油断。バイン・コット(ベトナム風たこ焼き)は1個が3L卵強のサイズだし、牛ハチノスのサラダとか、ちょっとしたパーティサイズですよ。フォーでも食べて締める予定だったが、さすがにここでギブ。ただ、こちらの自家製チリソースがかなり美味しかったので、味変には効果絶大であった。腹パンも限界に達してしまったので帰路に着いたが、ホントは隣接店のバインミーや、ローストポーク&ダックも食べたかった。なによりトライすればよかったと後悔しているのは、漏れ聞こえる歌詞がすべてベトナム語のカラオケスナック。脳裏に焼きついたその甘い歌声のおかげで、駅までの道のりが寂しくなかった。このパスポートなしで行ける東京から一番近いベトナム、満足度高ですよ。

1/妖しく光が漏れる「タン・ハー」の扉。ただしこれは厨房側の入り口 2/現地感満載な店内。買い物だけでもOK 3/この皿にブン(米麺)も付いて1000円 4/揚げ春巻きは8本で600円 5/読み応えありすぎのメニューは4フィンガーの厚さ

6・7/「サイゴン」は盛りもイイ。牛ハチノスのサラダ(上)1000円、生地にココナツの風味がしっかり利いてるバイン・コットは800円

Vietnam

ラム肉ゴシュナン(肉のパイ)1100円

Uyghur

[酒] ㋾生490円 ㋕グラス450円〜 ㋻グラス400円、ボトル1900円〜 ㊐1合480円〜 [その他のメニュー] ピテルマンタ(ウイグル風小籠包)4個1000円、ポロ(羊肉炊き込みご飯)1300円など

東京都豊島区駒込4-2-23 ハイム駒込台101 ☎03-5980-9266 ㊁17時〜21時半LO(22時)、金・土17時〜22時半LO(23時) ㊡月 ㊝カウンターあり、全38席/全席禁煙/予約可/カード可/サ・お通し代なし ㊋JR山手線巣鴨駅北口・駒込駅北口から各徒歩5分 ※価格はすべて税別です

干鍋腊肥腸(燻製モツの田舎炒め)1300円

[酒] ㋾生600円 ㋕なし ㋻グラス500円、ボトル2500円〜 ㊐なし [その他のメニュー] 手詰め蒸しパンと3種のおつまみ1200円、ぶつ切り鴨の田舎炒め1200円など

東京都世田谷区太子堂4-23-11 GEMS三軒茶屋7階 ☎03-6450-8791 ㊁11時半〜15時(14時半LO)、18時〜23時半(23時LO) ※土・日・祝は通し営業 ㊡無休 ㊝全60席/全席禁煙/予約可/カード可/サ・お通し代なし ㊋東急田園都市線三軒茶屋駅北口Aから徒歩2分 ※価格はすべて税別です

南北アメリカ

North&South America

野菜やスパイスなどを
ふんだんに使う南米諸国。
ビーフの旨さに定評のある
アメリカなど、南北アメリカを
代表する5か国の人気店を紹介。
現地より旨いと評判の店ばかりだ。

Mexico

アカヤガラと
ポブラーノのタコス
「タコスおまかせ」コース
7600円より

1

店主 マルコ・ガルシアさん

5

撮影メニューはすべて7600円の「タコスおまかせコース」より　1／三重県産アカヤガラをメキシコの唐辛子・ポブラーノとともに　2／からりと揚がった芝海老とトルティーヤは好相性　3・4／ねっとりとしたボラの白子を包んで揚げたケサディーヤ　5／メスカルや日本ワイン、日本酒も豊富に揃う。こちらはオアハカ産のメスカル「アモーレス」

4

ボラの白子の
ケサディーヤ
サルサベルデ添え

3

芝海老から揚げの
タコス

2

メキシコ

ロス・タコス・アスーレス

三軒茶屋

まるでシャリにこだわる寿司屋のように、トルティーヤに情熱を傾けるメキシカンが三軒茶屋の路地裏にある。注文が入るたび、店主のマルコさんが希少なブルーコーンを挽き、こねて一枚ずつトルティーヤを手焼きする。それにのせるのは旬を迎えた日本の食材だ。「メキシコでも今や大量生産のトルティーヤが主流。でも、本当に滋味深い、昔ながらの味を伝えたかった」とマルコさん。トウモロコシの風味を損ねないよう、過剰な味付けはなし。食材の味とともに、繊細なコーンの香ばしさが口に広がる同店のタコスは、メスカルはもちろん、厳選された日本酒にもぴったりと合う。

【酒】ビ生400円～　焼なし　ワグラス900円～　日グラス700円～ メスカル グラス900円～　【その他のメニュー】他タコスおまかせライトコース（前菜・タコス3～4種・デザート・お茶）4500円、朝タコスは、タコス各種350円～、豚肉のグアステコ風450円、タマレス750円など

東京都世田谷区上馬1-17-9　☎03-5787-6990　営水～土18時～23時（要予約）、土・日は9時～15時でアラカルトのみの「朝タコス」営業あり（予約不可）　休月・火　席カウンターあり、全19席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　交東急田園都市線三軒茶屋駅南口B出口から徒歩8分

多民族国家 ペルーらしさ全開! 多元的で奥深い味わいに脱帽

店主 谷口大明さん

1／手前は店主がこだわるセビーチェ。魚は時季や仕入れで変わる。この日はハガツオ。奥は濃厚な魚介のエキスを米に絡めた一皿　2／中華系移民がもたらした炒め料理は、醤油とビネガーが味の決め手　3／ふかしたじゃがいもに、黄色唐辛子やチーズで作ったソースを合わせた定番料理

Peru

ペルー

エル セビチェロ

祐天寺

ペルーは、ここ数年、世界で最も美食を楽しめる国として注目を集める存在。こちらは、その真髄を余すところなく堪能できる店だ。「古くから伝わるインカの料理にスペインやアフリカ、日本、中国などの食文化の影響を受けて進化してきたのが現在のペルー料理」と店主・谷口さんが言うように、味の多彩さは南米随一だ。

名物は、旬の魚をライムの酸で〆たセビーチェ。店主のこの料理へのこだわりは強く、ペルーで修業後、帰国後に改めて和食店で働き、魚の扱いを極めたほど。今やセビーチェを目当てに、在日ペルー人もこぞって来店する繁盛店だ。

中目黒へ
祐天寺駅
ファミリーマート
山手通りへ
東急ステイ
昭和通り
祐天寺二
三和
駒沢通り

【酒】(ビ)生600円、ボトル各種700円～ (焼)なし (ワ)グラス700円～、ボトル3500円～ (日)なし **【その他のメニュー】**鮮魚のスライス唐辛子のソース1600円、タコの紫オリーブソース1200円、鴨とコリアンダーのご飯3600円など ※基本的にコース4皿3000円～の事前予約が必要

東京都目黒区五本木2-15-3 ☎070-4087-4146 (営)17時半～22時(21時LO) (休)水・日 (席)カウンターあり、全10席／全席禁煙／予約可／カードは可／サ・お通し代なし (交)東急東横線祐天寺駅東口から徒歩6分

おとなの週末

キューバンサンドイッチ“クラシック”ハーフ500円、フル1000円

キューバンサンドイッチ“ダブル・ダブル”1500円

日本でも珍しいキューバンサンドイッチの専門店が誕生

Cuba

子供から大人まで楽しめる自慢のキューバンサンドイッチです

店主 山田一徳さん

1／具材のローストポークは8時間かけて焼き上げる。キューバの味を新井薬師バージョンとして進化させた　2／本場のボリュームを意識した“ダブル・ダブル”　3／チーズがとろ～りあふれ出るグリルドチーズサンドはイートイン限定　4／店内には近所の子供が描いたというイラストが

4

3

グリルドチーズサンドイッチ800円

キューバ

サンセットビアエフシー

新井薬師前

時折、下校中の小学生が顔を覗かせる。「おかえり！」と声をかけるのは店主・山田さん。昔の駄菓子屋のような光景だが、実はこの店、昨年できたばかりのキューバンサンドイッチ専門店なのだ。ラードを練り込んだパンに、ローストポークやハム、チーズ、ピクルス等を挟み、プレス機でバターを塗りながら焼いていく。「海外で食べ歩いたキューバ料理の名店は、どこも家族単位で愛されていました。うちも年齢を問わず喜ばれる味を目指しています」と山田さん。香ばしいパンと、旨みたっぷりの具材が見事に調和した逸品に中毒者が急増中。新井薬師でキューバの風を感じてみよう。

沼袋へ
西武新宿線
中野通り
ミートショップニシマ
オリジン弁当
梅照院（新井薬師）
新井薬師前駅
上高田本通り
スギ薬局
新井薬師門前

【酒】(ビ)生、ボトル600円～　(焼)なし　(ワ)なし　(日)なし　ガラナサワー600円
【その他のメニュー】フレンチオニオンスープ300円、ガラナ400円、ポップコーン300円、スナック300円など

東京都中野区新井1-35-11　☎なし
(営)月～木11時～20時、金11時～21時、土10時～21時、日10時～19時　(休)不定休　(席)スタンディングのみ（ベンチあり）／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　(交)西武新宿線新井薬師前駅南口から徒歩6分、JR中央線中野駅北口から徒歩12分

おとなの週末

ハーディーウッド
ザ グレートリターン
M 850円

モダンタイムズ
スペースウェイズ
M 1140円

バーベキュー
コンボプレート
2980円

BBQ料理を肴にクラフトビールをグビリと飲れば、気分はもうUSA!

1／店主こだわりのBBQを一度に味わえるプレート。右手前がプルドポークで、その左がブリスケット。店主のおばあちゃんの味を再現したコールスローも最高だ
2／手前はプルドポークとコールスローのバーガー。奥は同店の人気ハンバーガー
3／ステーキディナー2500円はアメリカンビーフのサーロイン250gを使用

日本向けのアレンジなし！本場アメリカの味を楽しんで

店主 レヴィン・ジョナサンさん

U.S.A

アメリカ

ファッツ ザ サンフランシスカン

吉祥寺

アメリカ人の店主・レヴィンさんがこだわるのは、プルドポークやブリスケットなど、アメリカの本格的なBBQ料理。たとえば、豚の塊肉がほろほろになるまで火を通し、ほぐして食べるノースカロライナ名物・プルドポークを、この店ではBBQ専用のスモークルームで約10時間かけて仕上げている。非常に手間がかかっているだけあり、これが実に旨い！

口中でほろりとほどける柔らかさと焙られた部分のカリッとした食感のコントラストが絶妙で、クラフトビールのおかわりが止まらない。BBQ発祥国の〝本気〟に、思わず喝采を贈りたくなるはずだ。

[酒] (ビ)クラフトビール610円〜　(焼)なし　(ワ)グラス700円〜、ボトル2900円〜　(日)なし　**[その他のメニュー]** デラックスブリトー1450円、タコストリオセット1400円、ファッツバーガー50／50 1650円、プルドポーク400円、パンプキンパイ600円など

東京都武蔵野市吉祥寺本町2-25-12 Santa Fe地下1階　☎0422-69-2532　(営)11時半〜15時、17時半〜23時（22時LO）　(休)月　(席)カウンターあり、全32席／全席喫煙可／予約可／カード可／サ・お通し代なし　(交)JR中央線ほか吉祥寺駅西口（アトレ本館口）から徒歩5分

おとなの週末

アサードコース
3500円

熟練の肉職人が焼き上げたアサードを堪能すべし!

アサードコースの前菜

1／アサードコースの肉（写真は3人前）は、骨付きカルビ、カイノミ、イチボ、チョリソーなど6～7種。前菜とサラダが付く　2／この日の前菜はパテやピンチョスなど7種　3／アルゼンチンのソウルフード「ミラネッサ」　4／アサードに欠かせない自家製ソース「チミチュリ」

アルゼンチン流の豪快なBBQを味わいに来てください!

店長 伊澤義人さん

ミラネッサプレート
910円
（ランチ限定）

Argentina

アルゼンチン

BBQレストラン

ドン・ガウチョ

九段下

ガウチョ（牧童）が絞めて解体した牛を薪で焙り、野外で肉を片手に呑み、かつ喰らう——そんなアルゼンチン流のワイルドなBBQ「アサード」を味わえる店だ。肉を焼くのは、青春時代をアルゼンチンで過ごした伊澤義之さん。現地の友人たちに幾度も肉を振る舞ってきた筋金入りのアサード職人だ。「BBQは男の仕事ですから」と寡黙に語る、そんなガウチョのような男が焼いた肉を頬張れば、九段下のオフィス街も南米の広大な草原（パンパ）に思えてくる。岩塩を振り、パリージャ（焼き場）で焼き上げる肉の火入れは完璧。肉汁したたる牛肉に、無心に喰らいつこう。

［酒］㊎生450円　㊓500円　㋾グラス450円～、ボトル2300円～　㊐600円～　［その他のメニュー］炭火焼きイチボステーキプレート1800円、炭火焼きリブアイステーキプレート2200円、コンボコース（前菜・サラダ・リブアイ・イチボ・フライドポテト）2500円など

東京都千代田区九段北1-10-5　九段櫻ビル2階　☎03-6256-9792　㊫11時半～14時、17時半～23時（22時LO）　㊡日・祝　㊚カウンターあり、全21席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊯地下鉄東西線九段下駅7番出口から徒歩1分

アフリカ

Africa

Togo

東西南北に幾多の国が存在するアフリカ大陸。メニュー名では正直まったく想像できないものばかりですが、その味わいは美味しくて親しみやすく、「!」な発見満載なのです。

マダム カマロ由加里さん

1／魚やエビ、カニ、青菜をコク深い味わいのグシ（ウリ科の植物の種）ソースで和える。素材の掛け合わせで味をつくるのがトーゴ料理の特徴　2／唐辛子は控えて、マイルドな味わいに　3／適度なスパイシーさで、これもビールに合う　4／トーゴビールは日替わりで990円～揃える

トーゴ共和国

エコロロニョン

赤坂

50ケ国以上あるアフリカ大陸。トーゴと聞いて場所を指差せる人は、かなりの地図好きだろう。そんな馴染みの薄いトーゴ料理の日本唯一の専門店がこちらだ。

まずはトーゴビールで乾杯！「第一次大戦前、トーゴはドイツ領だったんです」とマダムの由加里さん。羊肉をピーナッツチリソースで煮込んだ「アジデシ」は適度な辛さがビールを呼ぶ。また店主・カマロさんは長くトーゴの宗主国だったフランスの料理を日本のビストロで学んだ。ゆえに品書きは現地流でも味わいは洗練。たとえば「ボマニャニャ」を白ワインと合わせれば、日本から遠い国がグッと身近に思えてくるのだ。

［酒］㊓生中550円、瓶770円～　㊕なし　㋻グラス700円～、ボトル2900円～　㊐なし　［その他のメニュー］チキンと野菜のクスクス1760円など

東京都港区赤坂2-17-72 イーデンビル2階　☎03-6277-6979　㋵11時～15時、18時～23時　㊡日　㋸カウンターあり、全26席／喫煙可／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㋨地下鉄千代田線赤坂駅2番出口から徒歩3分

撮影／西崎進也、高井 潤　取材／岡野孝次

ウガリ
（トウモロコシの
主食）
2200円

ニャマチョマ
（ケニア風焼肉）
3080円

ケニアの民族 カンバ族 その家庭料理を ワインとともに

1

Kenya

ムキモワ
（カンバ風
ベジタブル主食）
1650円

ツウな
一皿

2

ラムホワイトシチュー
1650円

3

1／牛肉はミディアムに焼く。「カチュンバリ」にはレッドオニオンも。乾燥トウモロコシを木の臼で手ずから挽き、「ウガリ」の生地を仕込む　2／グリンピースやコーンを練り込んだマッシュポテトの下に緑鮮やかなホウレンソウ。「レレシュワ ソーヴィニヨンブラン」はボトル4620円　3／シチューもケニアではポピュラーなひと皿

ケニア共和国

マシューコウズ バッファローカフェ

五反田

ケニアには
民族の数だけ
郷土料理が
あります

店主 フローレンスさん

ケニアはアフリカで急激に近代化が進む国のひとつ。一方で国土には40以上の民族が暮らし、「今も部族、家庭の数だけ、多様なケニア料理が存在する」と店主・フローレンスさんは話す。

そんな彼女が作るのは、自身のルーツであり、ケニアに多く定住するカンバ族の料理。代表的な皿がスワヒリ語で〝焼肉〟の意の「ニャマチョマ」だ。これにはトマト、コリアンダーと生唐辛子が隠し味のサラダ「カチュンバリ」、主食の「ウガリ」を合わせるのがお約束。辛みの利いたサラダが、驚くほど肉の旨みを引き立てる。世界で高い評価を得るケニアワイン「レレシュワ」もおすすめだ。

［酒］㋕生中605円、瓶605円～　㊗グラス550円、ボトル4500円　㋻グラス550円～、ボトル2750円～　㊐なし
［その他のメニュー］ビーフカランガ1100円など

東京都品川区西五反田2-30-10 セブンスターマンション第一1階　☎03-6431-8324　㋕11時半～15時、18時～22時　㊡日・月　㋛全24席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㋙JR山手線ほか五反田駅西口から徒歩6分

おとなの週末

個性的な食文化が花開く多様性が魅力のアフリカ料理

バオバブジュース
550円

ボンドゥ&マデス フフセット
1600円

ワインの他にアフリカのお酒やラム酒も楽しめますよ!

ロゼワイン
800円〜

ツウな一皿

クレオール・セット
1250円
（レギュラー）

ザンジバル・ピザ エッグ
850円

Congo

上川真弓さん　店主 上川大助さん

1／キャッサバの葉はお茶の葉のような苦みが特徴。干した魚が入っている。豆をトマトと煮込んだマデスと混ぜて食べても美味しい。フフはちぎっておかずと一緒に　2／パリのマダガスカル料理店で食べたという思い出のメニュー。ミニ春巻きやサモサなどの盛り合わせ　3／現地では小麦粉だが、ここではひよこ豆の粉で作る。フカフカの生地の中はベジミートフィリングが入っている

コンゴ民主共和國 など

ロス・バルバドス

渋谷

アフリカの濃い空気がギュッと詰まったわずか8席の小さな空間。扉を開けるとまずは陽気なリンガラ（コンゴ）ミュージックが迎えてくれる。店主の上川大助さん、真弓さん夫妻が手がけるのは、中部アフリカのコンゴを中心としたアフリカ各地の料理。コンゴで欠かせない食材といえばキャッサバ芋。その代表料理が「ポンドゥ」だ。これは少し苦みのあるキャッサバ芋の葉を使ったスープ。キャッサバ芋は粉にして練ると、お餅のように伸びるフフという主食になる。この他にもアフリカ食文化を知るメニューが一杯。辛口のロゼワインを片手に、未知のアフリカの味を探検してみたい。

[酒] ㋪ハーフパイント500円〜　㋩なし　㋻グラス750円、ボトル2900円（500ml）〜　㊐なし　**[その他のメニュー]** ヴェジタリアン・マッツァ（R）1300円、クスクスのラザニア（R）900円など

東京都渋谷区宇田川町41-26 パピエビル104　☎03-3496-7157　㊋12時〜15時、18時〜23時　㊡日　㊧カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊇JR山手線ほか渋谷駅ハチ公口から徒歩8分

撮影／貝塚 隆　取材／岡本ジュン

オセアニア

広大な海域に囲まれたオセアニアは
モダンさとプリミティヴさの
両方を兼ね備えた料理が魅力。
加えてワインは世界的にも注目!

店主 行天友紀さん

1／左は自社輸入で、元・ブルゴーニュの醸造家の1本。「糖度が少し高く、ベリー系の香りも。3本とも赤ですが、白もおすすめです」 2／ワインの醸造家は現地在住の日本人・岡田岳樹さん 3／グラスは赤・白3種ずつ揃う 4／ショップのワインは価格+550円(2人につき)で抜栓可能

ニュージーランド

ニューズバー ワインショップ

東大前

ニュージーランドワイン販売店。併設のバーではグラスでも楽しめる。元はフランスワインが好きだった店主の行天さん。「現地で手頃なワインの味に感激して。醸造所へ行ったのが開業のきっかけです」。ピノ・ノワールなど国際品種のワインが多く、繊細な酸味と澄んだ果実感が魅力と話す。バーの壁には生産者のサインも。遠く南半球に思いを馳せられる場所だ。

4

1／豪州の大自然で育った野生のカンガルー。スキレットパンにのせてアツアツで提供 2／柑橘の爽やかさとともにシングルモルトの濃厚な香りも鼻をつく。サワークリームにディルを合わせたソースを忍ばせて 3／甘いシャインマスカット、コク深いブルーチーズが食欲をそそる

タスマニア産サーモンの
シングルモルトと
ハチミツのマリネ
フェンネルとミカンの
サラダ仕立て
1900円 2

料理には
豪州ワインを
合わせて
みてください

店長 橋本丈さん

オーストラリア産
カンガルーランプ肉の
グリル
2900円 1

Australia

オーストラリア

アロッサ

渋谷

豪州は移民国家。食文化も多様な国のミックスだ。「受容度の高い国民性で料理もフリーダム。現地の珍しい食材とワインを主役に自由な美味しさを追求しています」と店長の橋本丈さん。カンガルーのグリルと聞いて驚くも、噛むたびに溢れる肉の旨みに感動。またヘルシーなケールサラダは瑞々しさが出色で、シンプルながらも奥深いオーストラリア料理を体感できる。

column

西多摩・青梅では マジなパプアニューギニア料理を 体験できる……らしい。

Papua New Guinea

1／南国定食1500円　2／現地のコーヒー。1杯600円で提供　3／いにしえ蕎麦1500円。つけダレに魚のダシを使わないくるみ汁が提供される

パプアニューギニアと聞いて、どんなイメージが浮かぶだろうか。その位置は把握していたけれど、地理的にオセアニアに属することを私は知らなかった。そして国の印象は、失礼ながら皆無だ。

今回、企画担当編集者が見つけた店「ニウギニ」。それが青梅にあると聞いて私は耳を疑った。パプアニューギニア料理の店が青梅に？　確か熱帯の島国だから、まだ“青海”の方が納得もいく。しかしそれはもちろんお台場ではなく、新宿から特快に揺られて1時間、山々に抱かれた青梅の地にあったのだ。

地図を見ると駅からそう遠くない。しかしやたらと坂を下ったり登ったり。ようやく着いたと思ったら、今度は寺の石段が。「ニウギニ」は「清宝院」の中にあったのだ。境内には道順を示す看板が出ているものの、それでもやたらと迷わせる。やっと辿り着くと、それは寺の境内にある普通の民家。ただ庭にはバショウ（ジャパニーズバナナ）の木が、厳冬でもすくっと茂っていた。店内は意外や意外、爽やかなカフェ風。しかしあちこちに頭蓋骨のような置物がある。「向こうの部族をモチーフにしています。マッドメン（泥の男）の異名があるんですよ」と教えてくれる常連さん。そして鼻に棒（ヒクイドリの骨）を挿し、頭にトサカのような被り物（ヒクイドリの羽根）をした店主が現れる。ついに対面のときと身構えるも「アポ・ホリグチといいます。よろしくお願いいたします」と思わぬ低姿勢に拍子抜け。パプアニューギニア料理のプレート「南国定食」を注文すると、付き添って丁寧すぎるほどに説明してくれる。サツマイモは庭に生えたバナナの皮で包んで蒸すが、これが甘いこと！　爽やかな味わいの焼き＆揚げバナナが現地では主食だそうだ。そして、ご飯には即席麺が。「スープも入れてクタクタに炊いてのせます」。炭水化物オン炭水化物も、食材が豊富ではない現地で人々が考えた生活の知恵だ。「子供の頃に世界紀行の番組で見て憧れの地だったんです」。30代でパプアニューギニアの村を訪れたアポさん。以降は毎年訪れる蜜月ぶり。また店では現地の料理だけでなく、蕎麦の実を石臼で挽いて打つ蕎麦やカレーも提供。今や後者目当ての客が多いが、集う人が増えるほど、パプアニューギニアの情報も発信されるだろう。海から離れた青梅から、熱帯の島国の魅力が広まり始めている。

マッドメンマスクを被ってアポさんと記念撮影！

店主 アポ・ホリグチさんと担当記者のO

東京都青梅市大柳町1203 清宝院内　☎050-1282-1799(営)・(休)はHPをチェックhttp://www.t-net.ne.jp/paradise/　※売り切れ終い

New Zealand

［酒］(ビ)なし　(焼)なし　(ワ)グラス1100円～、ボトル3850円～　(日)なし　**［その他のメニュー］**チーズの盛り合わせ660円～のみ

東京都文京区向丘1-16-27　☎03-6321-8269　(営)17時～24時（土・日は15時～）　(休)不定休　(席)立ち飲みカウンターのみ、全5席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　(交)地下鉄南北線東大前駅2番出口から徒歩1分

［酒］(ビ)グラス900円、瓶1100円　(焼)なし　(ワ)グラス900円～、ボトル3600円～　(日)なし　**［その他のメニュー］**クロコダイルのフリット1100円など

東京都渋谷区松濤1-26-22 E-BLD 1階　☎03-3469-0125　(営)18時～23時、土11時半～14時半LO、17時半～22時LO（日・祝連休最終日は21時LO）　(休)不定休　(席)カウンターあり、全32席／全席禁煙／予約可／カード可／夜のみサ5%、お通し代なし　(交)京王井の頭線神泉駅北口から徒歩3分

久住昌之の勝負の店

旨い酒には歩いて出合え

人の意見に左右されず、自身の足で見つけ出す酒場。それは旨い酒と肴に出合うための自分との戦いであり、店との戦いでもあるのだ。

勝負　其の五十三

長岡市「山口食堂」

イラスト　和泉晴紀

町の印象を
小さな店が
担うこともあるのだ

バンド・QUSDAMAで長岡の小国町にある、おぐに森林公園へ演奏に行った。

小国町は平成の大合併で長岡市に吸収された町で、最寄りの鉄道駅がないので、長岡から1時間ほどかけて、車で迎えに来てもらった。小国町が近づいて来て、店などすっかりなくなった頃、道すがらにちらっと見えたのが、「山口食堂」。勝負したい店だ。

現地について、別の車で来たメンバーに「途中に一見シブイ食堂、あるの見た?」と言ったら、

「山口食堂でしょ?」

とオウム返しして来た。目立つわけではないのに、やはり気づいたようだ。こういう勝負の仕方も珍しい。

地元の人に聞いたら、なんとこの辺で唯一の食堂だそうだ。あと洋食屋が一軒、蕎麦屋が一軒あるだけ。そんな小さな町だ。ライヴは翌日だったので、荷物を置いて、スタッフの人にさっそく連れて行ってもらった。現地スタッフは「ぐっしょく」と呼んでいた。愛されているのを感じる。

店の前に来て、あらためて近くで見ると、シブイというより、なんだかかわいかった。「手づくり味の店」と書いてある。のれんも手作りで小さな刺繍がしてあってかわいい。メニューも手書きでカラフル。店は古くからありそうだが、むしろ若々しい。

中に入ると、お客さんは男性客ひとりだけだった。4人掛けのテーブルが5つ。小さな店だが清潔感あって明るい。席について、メニューを見てその豊富さにびっくり。まずは「当店特製味自慢」と書いてある餃子とビールを頼み、メニューを熟読。

餃子、おいしかった。「栄養豊富で軽い味わいの一品に仕上げました」と書いてあるが、まさにその通り。タップリとして、酢醤油などつけなくてもうまい。形がすごく整っているのも、この店らしい。仕事が丁寧で、創意工夫にあふれた店ということが、この一品でわかる。

壁のメニューの1番に書いてあるのは、タンメン。うん、この餃子から想像するに、きっとうまい。味噌ラーメン、中華そばと続く。うどんは季節メニュー。9月中旬から。

らしさがにじむ、丁寧に作られた「餃子」
酢醤油など付けなくとも旨い

ソース味の焼きそばがあって、焼うどんもあり、それは「中華風の味つけ」。面白いじゃないか。コーラはPEPSIと書いてある。店主のこだわりだろうか。ビールは大瓶。

定食も、キャベツ肉セットがあって、ネギ肉セットもある。面白い。まーぼセットもご用意。親子丼カツ丼卵スープ。ザーサイ。

作っているのは、この時はおばちゃんひとりだった。出前もやっている。そうか、この一軒しかないのだものね。がんばってるなぁ。

チャーハンを頼んだ。やっぱりおいしかった。卵の具合がいい。あとは細かく切ったチャシューとネギだけ。最後にのせたグリンピースと紅ショウガがうれしい。紅ショウガを添えるのではなく、パラパラとかけているのにデザインを感じる。そのまま食べてもいいが、ビールのアテになる。

一緒に行った現地スタッフは、いつも食べているという焼うどんを食べていたが、細切りの焼き海苔がいい感じだった。居酒屋にあるそれとは、何かちょっと違う。飲んだ締めの焼うどんではなく、シラフで一食として食べる見た目だった。

いい店だった。小国町の印象がこの一軒でよくなった。飲食店というのは、そういう意味でも地域の大切な役割を担っているのだなと思った。

くすみまさゆき／1958年生まれ、東京都出身。漫画家、漫画原作者、ミュージシャンなど幅広く活躍。絵本『大根はエライ』（福音館書店）が第24回日本絵本賞を受賞。また久住氏の歌を絵本にした『おにぎり もって』（小学館）、原作の漫画『これ喰ってシメ！ 2巻』（日本文芸社）も好評発売中。

昨日まであった風景が突然目の前から消えていく街、東京。
しかし、記憶の中にはいつまでもその風景は残っていく――。
本連載では、過去の風景を想像しながら散歩する楽しさを紹介していきます。

第四十四回

代々木公園

～代々木の空に飛んだふたり～

《前回選手村のその前は》

今年は東京オリンピック開催の年。と、書いている今は19年12月だ。マラソンコースが札幌になり、どこが東京オリンピック？　という白けた空気にもすっかり慣れ、もうこうなったら盛り上がるっきゃない！という気分の年の瀬である。

メインスタジアムの国立競技場がある神宮外苑から千駄ヶ谷にかけては3年前、本連載の第17回で歩いている。その頃すでに旧競技場は跡形もなかったが、新競技場は土台もできておらず、隣の都営霞ヶ丘アパートも残っていたから、今とは隔世の感である。10年ひと昔ではなく3年ひと昔だ。

まだ歩いてないのは？　と、考えてふと頭に浮かんだのが「代々木公園」。大河ドラマ『いだてん』で知った方もいるだろう、選手村があった場所だ。その前は米軍施設。だが、それ以前は？　というわけで、相棒のイラストレーター浅妻氏と歩いてみた。

待ち合わせは原宿門。あざやかな黄色に色づくイチョウの木を熱心に撮っているのはアジア系の観光客だ。もちろん欧米系らしき人々もいるが、日本人の姿は少ない。

前回の東京五輪の遺構は、原宿門を入ってすぐ右に曲がり、１００メートルほど歩いた先にあった。選手用の宿舎だ。小さな木造平屋建てで、白い壁にミントグリーンの木枠は今でも十分ハイカラである。

選手村は戦後すぐにこの場所にできた米軍将校宿舎「ワシントンハイツ」の跡地につくられた。敷地面積２万７０００坪に、住宅、学校、教会、劇場、クラブ、診療所などを備えた立派な街。選手宿舎はそのワシントンハイツ内にあった２４９棟５４３戸の木造住宅と14棟の鉄筋アパート、合わせて８３０世帯を改修などして転用。つまり目の前にあるのは戦後の米軍将校の住まいでもあったわけだ。小さいがこんな立派な家を何百棟も短時間でつくる力は当時の日本にはなかっただろう。ちなみに他の宿舎はすべて解体され、コンクリートの基礎部分も公園内に掘られた巨大な穴に埋められたそう。その場所を探してみたが見つからなかった。

選手宿舎の奥にある「見本園」というスペースには、昭和39年の東京オリンピックに参加した選手たちが持ち寄った種子を育成した、各国の代表的な樹木が植えられている。当初は22国、24種の種子が集まったというが、今はどう見てもそれより少ない。植え込み部分もスカスカだ。やはり異なった気候風土ではすくすく育たないのかもしれない。

さらに公園の奥へと歩を進めると、木々が鬱蒼と茂る場所へさしかかった。日本の都市公園では初とされる「バードサンクチュアリ」だ。隣接する明治神宮とともに、都心の貴重な自然を形づくっている。ただし

目についたのはカラスばかり。たまたま時間が悪かったのか、それとも東京の〝都鳥〟がここでも旺盛な繁殖力を発揮しているのか……。

《110年前、この地で起きたミラクル》

それにしても、平日の昼下がりの公園には、いろんな人がいる。前述した通り、一番多いのは外国人観光客だが、日本人で目についたのは動画撮影している若い男女。どう見てもプロじゃない。かといって素人のカップルの記念撮影でもなさそう。アイドルの卵か何かだろうか。

続いて多いのはペット連れ。噴水広場の奥にドッグランがある。平日の昼間から犬の散歩とは優雅だ。ま、代々木の公園にいるからって、近所のセレブとは限らないのだが。

ほとんど冬枯れして切なさ漂うバラ園の先に、サイクリングコースを見つけた。〈歩行禁止〉と書かれた道の脇を歩いてたどっていくと、レンタサイクルのステーションにたどり着いた。

そこで遭遇したのが、2人乗りのいわゆるタンデム自転車だ。

サイクリングコース1周で210円。高いのか安いのか分からないが、今を逃したら次に乗る機会はいつ来るか。おっさんズには恥ずかしい乗り物だが、「取材だから」と言い訳が立つ。同行のイラストレーター浅妻氏に「乗ります？」と聞いたが、「嫌です」というような協調性のない人物ではない。半ば強引に前サドルに座らせ、小生は写真を撮るために後部座席にまたがった。レッツゴー！　妙なテンションではしゃぐおっさんズを乗せたタンデム自転車は静かに滑りだした。

サイクリングコースの1周は約2キロ。公園全体を一周できないのは残念だったが、適度にアップダウンがあり、森の中を走り抜ける感覚は気持ちよかった。おっさんズの二人乗りは、思ったほど周りの人々の注目を集めなかった。今時珍しくもないのだろう。

から騒ぎの15分間の後、自転車を降り、向かったのはNHK側の南門近く。ここに、ワシントンハイツ以前にタイムトリップするための足がかりがある。それが「日本航空発祥之地」の記念碑だ。

江戸時代は大名屋敷などが建ち並ぶ武家地。維新後は一面桑畑や茶畑だったこの地に、明治42年、つくられたのは陸軍省の代々木練兵場だった。刑務所も隣接し、後に二・二六事件の青年将校らも処刑されるが、設立の翌年の明治43年12月19日、画期的な出来事が起こる。日本で初めて飛行機が飛んだのだ。

操縦したのは陸軍の徳川好敏大尉。仏製のアンリ・フォルマン式複葉機で4分間、高度70メートル、距離3000メートルのフライトを遂げた。続けざまに日野熊蔵大尉が独製グラーデ式単葉機で1分間、高度45メートル、距離1000メートルの飛行に成功。ふたりがどんな間柄だったのかは知らないが、その109年後に名もなきおっさんズが自身ら初のタンデム自転車走行に成功したのはもちろん単なる偶然である。そして初飛行から110年後となる今年、日本で2度目となるオリンピックの選手村がつくられたのは、当時は海のど真ん中、晴海の埋立地なのであった。

1／昭和38年頃の代々木公園。東京五輪の選手宿舎になる米軍将校宿舎がズラリ並ぶ。右下には代々木競技場と第二体育館。まだ土台だけのようだ（出典＝国土地理院）　2／公園内に残されている「オリンピック記念宿舎」。オランダ選手の宿舎だった　3／東京五輪の出場選手が持ち寄った種を育てた木が植えられている「見本園」　4／週末は大人気のタンデム自転車　5／おっさんズで仲良く二人乗り。公道では走れません　6／日本初飛行を成し遂げたおっさんズの銅像と奥に記念碑

ここ数年、こだわりのチョコレート店が
あちこちにできています。
また、チョコレートにこだわって作った
スイーツを提供する専門店やカフェも。
チョコレートのベストシーズンである冬、
甘美な世界に浸ってみませんか。

ビーントゥバーから
日本初出店の
新店、
絶品スイーツまで
ご紹介!

この冬食べたい、チョコレート

「アーティチョークチョコレート」の店内。タブレットは全種類試食でき、手軽に買えるように小さいサイズで400円～。店内に置かれたアンティークの棚や器は、店主が旅先で見つけてきたもの

清澄白河

アーティチョークチョコレート

チョコレート屋さんに行こう！

誰もが虜になる魅惑の味を求めて……

カカオの仕入れから製造までの全工程を行うビーントゥバーのお店から、海外発・日本初出店のお店までクローズアップ！

撮影／貝塚 隆　取材／井島加恵

イートインスペースは広くはないがほっと落ち着く。ちょっとした休憩に

美しい色合いが目を引くボンボンショコラの「柚子」を食べると、口の中でパーンと弾けるユズの香りと果汁。そのすぐあとに感じるチョコレートはキレがよく軽やか。こんなにも素材の味がダイレクトなガナッシュは初めてだ。この店のチョコレートはカカオ豆の仕入れから行って作られているが、最近は"産地や農園"だけでなく、"生産者"に注目した「ファーマートゥ バー」もスタート。「カカオ豆やフレーバーの素材をもっと掘り下げて、自分にしか作れない味を生み出したい」と店主の宮下雄樹さんは話す。例えば、旅から着想を得て作られる「アーティチョークコレクション」や、「チキン」「ニンニク」といったユニークな商品もそう。個性がありながら、きちんと美味しさに結びつけているのは見事。「これからどうなっていくか自分でもわからない」と笑う宮下さんの作るチョコレート、我々も楽しみだ。

クリアに響くみずみずしい素材感が衝撃的

Point
生産者を知ることでチョコレートの味わいが広がる

→ ファーマートゥバー（1箱）1200円

パッケージに生産者名が書かれ、焙煎したカカオ豆付き。台湾の賴錫賢（らい しーしぇん）さんのカカオで作られたチョコは、ウッディーでまろやかな味

Point
フレーバーごとに合わせるカカオの種類も変えるこだわりの逸品

↑ ボンボンショコラ（10個）3000円

上段左から、ベリー、オレンジヘーゼルナッツ、柚子、洋なしキャラメル、ブルーチーズ、抹茶、ラズベリー、ピスタチオ、パッションフルーツ、ヘーゼルナッツ。フレーバー素材の多くは国内の信頼する生産者から仕入れる。ベリーやパッションフルーツは果肉を感じさせるジューシーさ。素材を表現したデザインも美しい

↑ アーティチョークコレクション（6個）3000円

ホワイトデーまでの期間限定商品。今年のテーマは「ハワイ」。マカデミアナッツのほか、アサイーボウルやガーリックシュリンプ味(!)まで

↑ チキン（1個）1000円、ニンニク（1個）1500円

チキンはナッツ入りチョコレートで、骨はホワイトチョコレート。ニンニクはニンニクチップがザクザク入っていて、チョコレートとの相性の良さにびっくり

東京都江東区三好4-9-6 ☎03-6458-5678 営11時〜19時 休不定休 交地下鉄半蔵門線ほか清澄白河駅B2出口から徒歩10分／カード可（3000円以上）／イートインあり（全4席）／オンラインショップ なし

1／カカオエスプレッソはカカオの旨みが凝縮でかなりビター。ホットチョコレートは甘さ控えめでチャイのよう　2／2015年オープン

カカオエスプレッソ300円（手前）、ホットチョコレートスパイス 550円

自由が丘

マジドゥショコラ

現地にも赴き仕入れたカカオ豆の持ち味を最大限に生かす

「素材から何かを作ることが好きです。カカオ豆は原料からコントロールできるのが面白い」と熱く語る店主の松室和海さん。今、注目している産地は台湾で、農家の方々と一緒にカカオの植え付けも行っているという。タブレット商品をよく見ると、同じ品種・産地でも62%や63%など微妙に比率の異なるものが。松室さん曰く、「カカオはフルーツだから、甘いときもあれば酸っぱいときもある。それに合わせて、カカオ豆の比率も変わるんです」。新しい原料探しにも積極的で、ブラック、ミルク、ホワイトに続く第4のチョコレートと言われる、ルビーカカオを使ったルビーチョコもいち早く商品化して話題に。将来的に目指すのは、チョコレートのアンテナショップ。現在も他業種とのコラボレーション企画が多く、チョコレートの新しい提案を積極的に行っている。

Point
同じ産地・品種でも収穫したカカオ豆の酸味や甘みに合わせて使用する比率を調整

ビーントゥバータブレット
台湾60%～邱氏～
（1枚）1900円

松室さんが栽培にも力をいれている台湾邱氏農園のカカオ豆を60%使用。ウッディーな味わいの中に、花のような香りがフッとよぎる

ビーントゥバータブレット
ベトナム65%
～ベントレ～
2018 ICAブロンド受賞
（1枚）1900円（右）

ビーントゥバータブレット
ペルー62%
～チリリケ～
2019 ICAシルバー受賞
（1枚）1950円（左）

ベトナムはフルーティーで後味がさわやか。ペルーはフローラルな香りの余韻が心地よい。2品とも、「インターナショナルチョコレートアワード」で入賞

No.4 ルビー
（8個入り）1300円

ルビーカカオ豆本来のベリーのような味と美しいピンク色を生かし、ホワイトチョコレートを合わせて特有の甘酸っぱさをまろやかに仕上げた。

Point
原料と製法にひと工夫あり。他では味わえない、生チョコレート

No.4 ブロンド
（8個入り）1300円

ホワイトチョコレートをキャラメリゼすることでブロンド色に。カカオ豆55%のチョコレートとの2層でスッキリとした後味に。ほのかな塩味も絶妙

ケーキセット
1050円
「マジドゥショコラガーナ63」と「カプチーノ」のセット

3／スフレをヒントに作り上げたという半生チョコレートケーキ。かなり濃厚なのに、口の中でスーッと溶けていくように軽やか。チョコレートの品種別など6種類の味が揃う　4／台湾で仕入れるカカオ豆の選定を行っている松室さん

1／店内には、チョコレートの焼き菓子も豊富。クッキーとチョコレートを合わせた「マジドカカオ」は、サクサクとしっとりのハーモニーが絶品。お土産に人気で配送の注文も多い　2／店内の奥にある厨房で、カカオ豆の選別や焙煎から包装まで全工程を行っている

「カカオ豆の産地が週替わりのソフトクリームもおすすめです」
オーナーシェフ 松室和海さん

東京都世田谷区奥沢6-33-14　☎03-6809-8366　㊢10時～19時　㊡火　㊋東急東横線ほか自由が丘駅南口から徒歩3分／カード可／イートインあり（全6席）　オンラインショップ https://magieduchocolat.shop-pro.jp/（ただし「マジドゥショコラ」は取り扱いなし）

溜池山王

パスカル・ル・ガック東京

伝統的で新しい、フランス・名ショコラティエの味を堪能

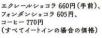
2019年1月オープン。世界のトップショコラティエとして名高いパスカル・ル・ガック氏の日本1号店だ。フランスを代表するチョコレート専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」出身で、フランスのチョコレート愛好会「C.C.C.」から、「フランスで欠かすことのできないショコラティエ」に5年連続で選ばれたことも。フランスの伝統的なショコラ作りを継承しつつ、より素材を生かしたパスカル氏のマリアージュを堪能できるのが、「ボンボンショコラ」だ。ミルクチョコレートと塩キャラメル、アーモンドとヘーゼルナッツとビターチョコレートの絶妙なバランスなど、フレーバーがさりげなく主張しながら、見事に調和している。このほか、マカロンやトリュフ、生ケーキなど、本店とほぼ同じ商品が多く揃う。日本にいながら楽しめる幸せも味わいたい。

チョコレートブラウンが目を引くシックな外観は、パリ郊外にある本店の外観デザインを再現

チョコレートクリームが絶品の「エクレールショコラ」や「フォンダンショコラ」は本店でも人気

エクレールショコラ 660円（手前）、フォンダンショコラ 605円、コーヒー 770円（すべてイートインの場合の価格）

併設のサロンがあるのは日本だけ。チョコレートと合うコーヒーや紅茶も

Point
エレガントな調和が素晴らしい、ルガック氏の代表的商品

ボンボンショコラ（6個）2613円

左から、最もベーシックな味のビターガナッシュナチュール、塩ミルクキャラメル、プラリネヌガティーヌ、カルダモンなど。定番からユニークな味まで幅広い

Point
たっぷりとのせられたトッピングの食感と共に味わう

タブレット
オランジュとレーズンとピスターシュ ビター60%（1枚）2160円

オレンジの爽やかな甘酸っぱさ、レーズンの濃厚な甘み、ピスタチオの香ばしさがビターなチョコレートにぴったり。見た目より甘さ控えめで後味も軽やか

タブレット
カカオニブと塩ミルク35%（1枚）2160円

焙煎して細かく砕いたカカオニブがぎっしり。カカオの苦みと塩味のインパクトが強く、口の中で溶けていくミルクチョコレートの甘みをじわじわ引き立てる

東京都港区赤坂2-12-13 ☎03-6230-9413 ㊋10時～20時（3月15日以降は土・祝～18時）※イートインは閉店30分前LO ㊡日 ㊋地下鉄南北線ほか溜池山王駅11番出口から徒歩1分／カード可／イートインあり（全12席） オンラインショップ なし（今後オンラインショップでも購入できる予定）

現在32種類揃うボンボンショコラやマカロン、トリュフなどは本店で作られ、日本に空輸される

「パスカルさんが求める理想の味を形にしています」
パティシエ 野澤倭歌菜さん

青山一丁目

ショコラティエ パレ ド オール ブラン

世界で初めてホワイトチョコレートの新境地に挑戦

「チョコレートをより深く追求したい」と、ショコラティエの三枝俊介さんが2019年10月にオープン。世界初のホワイトチョコレートのビーントゥバー店だ。カカオ豆を焙煎し、ペースト状にしてからプレス機で搾油する自家製のカカオバターを全商品に使用。上品ですっきりとした甘みが特徴で、産地別タブレットのそれぞれ異なる香りや味わいに驚かされる。組み合わせた素材をクリアに感じられたり、ワインやウィスキーなどお酒との相性もよく、ホワイトチョコレートの概念が変わること間違いなし。

Point
甘いだけのホワイトチョコと一線を画す、洗練された味

1／ドライフルーツやナッツと合わせたホワイトチョコレートの商品や焼き菓子も並ぶ　2／ガラス張りでカカオバターの搾取など製造工程の一部を見られる　3／やさしいミルク味の中に、カカオ豆の風味がふわりと広がる。カカオパウダーのトッピングはお好みで

ソフト
パレ ド オール
500円

五反田

レ・カカオ

できる限りシンプルにカカオ豆の味わいを表現

Point
カカオ豆の持ち味を引き出しながら、口溶けの良さを追求

タブレット
チリリケ68%
（1枚）980円

ペルーのチリリケで収穫された希少なホワイトカカオを68%使用。プルーンを思わせるフルーティーでほのかな酸味が広がる。甘さの中に心地よい苦みも

タブレット
チュアオ72%
（1枚）980円

ベネズエラの小さな村で獲れるカカオを使用。酸味や苦みが突出せず、バランスのよさが抜群。リンゴ系の香りや、ハチミツを思わせる穏やかでやさしい味わい

Point
フレーバーの巧みな差し引きでチョコレートの味わいが高まる

ボンボン
ショコラ
（6個）2050円

左上から、パッションフルーツ、トンカ、カフェオレ、ミエル、ティーオレなど。定番のシンプルな組み合わせが多く、素材もほどよく主張するバランスが見事

東京都品川区東五反田2-19-2　☎03-6450-2493　㊋11時〜19時　㊡火　㊦JR山手線五反田駅東口から徒歩8分／カード可　イートイン／なし　オンラインショップ なし

人気ショコラトリー「ピエール・マルコリーニ」でのパティシエ時代に、チョコレートの奥深さに魅了されたという黒木琢磨さん。「カカオを見てナッツ香や酸の強さなどを想定し、目指すチョコレートの味を考えるのが楽しいです」。タブレットは美味しさを大切にし、甘過ぎず苦過ぎない、滑らかな口溶けが特徴だ。そのチョコレートを用いたケーキや焼き菓子も幅広く揃う。カカオと素材のエレガントなハーモニーのほか、甘みや食感のバランスが秀逸なサブレなどには、正統派のフランス菓子に通ずる熟練の技が垣間見える。

1／産地別のタブレットは9種類　2／「マダガスカル」600円。マダガスカル産カカオのフルーティーな風味と甘酸っぱいベリーが好相性　3／表面のキャラメリゼされたカカオ豆のほろ苦い甘さとカカオ風味のカスタードクリームがマッチした「シューアラクレーム」480円

「産地別のタブレットの食べ比べを楽しんでください」
オーナー 黒木琢磨さん

銀座

ヴェンキ 銀座店

ヘーゼルナッツのリッチな風味がインパクト大!

Point イタリアならではの伝統的でユニークな味にワクワク!

量り売りのチョコレート 17.3円/g (1個約140円～)

ダークフィルドジャンドゥイオット、キュボットチョキャビア75%、クレミノなど。ザクザクの歯応えやねっとりとした舌触りなど、多彩な食感も楽しい

ダークスプレマ (250g入り) 3024円

ヘーゼルナッツの濃厚な風味が堪らないチョコレートスプレッド。カカオ豆75%のダークチョコレートで甘さすっきり。パンに付けるほか、そのまま食べても◎

イタリアで約140年続く名門チョコレート店の日本1号店が2019年12月12日オープン。伝統のレシピで作られる「シャンドゥイオット」は、口中に残るヘーゼルナッツの余韻が上品かつ濃厚! 他の商品でも、アーモンドやピスタチオなど、カカオとナッツの個性豊かなハーモニーを楽しめるのがイタリアならでは。おすすめを合わせた詰め合わせのほか、現地と同じように量り売りをしているため、自分用や手土産などシーンに合わせて好きなように選べるのも◎。チョコレートをメインにした16種類揃うジェラートも必食だ。

ジェラート レゴラーレ(M) ラズベリートッピング+スプレマ 1026円

クレミノとジャンドゥイオットペネズエラのダブル。トッピングのラズベリーがアクセントになって味わいが広がる。最後にスプレマで締めくくれるのも幸せ!

東京都中央区銀座4-3-2 ☎03-5579-5930 ㊢9時～21時 ㊡無休 ㊋地下鉄銀座線ほか銀座駅B10出口から徒歩2分/カード可 イートイン/なし オンラインショップ なし

1/箱に入れて購入できる生タイプのチョコレートや量り売りの板チョコもある 2/エレガントな雰囲気の外観。花や鳥のモチーフは、小さなスプーンで描かれている 3/量り売りで選べるチョコレートは40種類以上。個別包装で気軽に1個から買えるのも便利

タブレット テロワール トリニダード (1枚) 1296円

爽やかな甘みの中に、カカオ豆の特徴であるかすかな燻製香が広がる。チーズのような感覚で、白ワインやウイスキーなどのお酒と合わせるのもおすすめ

Point ホワイトチョコとウイスキーの相性の良さを発見できる逸品

シングル ディスティラリー ショコラ ブラン (5個) 3024円

ブレットバーボン、グレンモーレンジィオリジナルなど、一つひとつウイスキーが異なる。それぞれのリッチな風味やピート香などの食べ比べを楽しもう

パレ ド オール ブラン (4個) 2376円

三枝シェフの代表作であるボンボンショコラのホワイトチョコレートバージョン。カカオバター特有のコクが引き出され、華やかで気品のある香りにうっとりする

東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館地下1階 ☎03-3470-0613 ㊢10時～20時 ㊡日 ㊋地下鉄半蔵門線ほか青山一丁目駅3番出口から徒歩3分/カード可/イートイン/なし オンラインショップ http://palet-dor.ocnk.net/(ただし掲載商品は取り扱いなし)

「ホワイトチョコレートが苦手な人にもぜひ食べてほしいです」 店長 大津美樹さん

極上チョコスイーツを召し上がれ！

パフェ、プリン、ホットショコラ……

バレンタインシーズンの新作や期間限定メニューも多数あり。自分へのご褒美にもぴったりです。

撮影／瀧澤晃一
取材／市村幸妙（P110、113）、松岡美佐江

銀座

ピエール マルコリーニ 銀座本店

カカオを存分に楽しめる、今だけの期間限定パフェ

チョコレートの原料であるカカオを丸ごと味わえるパフェ。上から下へだんだん濃厚になるように味が組み立てられているので、混ぜるのではなく順に食べていくと、カカオが織りなすハーモニーを堪能できる。最上段には、甘酸っぱい爽やかさが特長のカカオ果実のソルベ。その下の生クリームをひとすくいすれば、カカオニブの風味と心地よい食感がアクセントに。カカオティーはゼリー状とアイスの２種が入り、異なる食感と口どけで芳醇さが楽しめる。次の層でホワイトチョコレートとカカオニブのクランチの食感を満喫したら、一番下にはクーベルチュールチョコレートをふんだんに使った濃厚なチョコレートアイスとミルクチョコレートでコーティングされたビスケットフレークが。上質なカカオにこだわってきた、ベルギー王室御用達ショコラティエ渾身の、カカオ尽くしの逸品だ。

1

ホットチョコレート「マールド シャンパーニュ」1210円

Point
カカオの繊細な味わいと香り、様々な食感が押し寄せる

マルコリーニ カカオ パフェ 1650円

上にのるカカオを模したビターチョコレートも味わいの彩りとなる。カカオティーはカカオピールを香ばしく焙煎して香り高く抽出したもの。提供は2月末まで

［その他のメニュー］
チョイスオブチョコレート325円～、マルコリーニチョコレートパフェ1760円、シンプルホットチョコレート1210円、カカオティー990円、マルコリーニエクレア880円、マルコリーニチョコレートガトー880円、マルコリーニカレー3080円など

東京都中央区銀座5-5-8　☎03-5537-0015　㊐11時～21時（20時半LO）、土11時～20時（19時半LO）、日・祝11時～19時（18時半LO）　㊡年末年始　㊢カウンターあり、全40席／全席禁煙／予約不可／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄銀座線ほか銀座駅B3口から徒歩1分

3

2

マルコリーニ ブリュッセルワッフル チョコレート 1320円

1／甘さ控えめでとろりと超濃厚。香り高いブランデーを入れて楽しめるのは今の時期だけ　2／サクサクかつふんわり焼かれたワッフルは甘みのないベルギー流。2種のアイスと生クリーム、とろりとしたチョコレートソースを絡ませて　3／カフェは2階と3階の2フロア

日本橋

ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工房

職人の精緻な手仕事が華麗なひと皿に昇華される

フレンチの巨匠、アラン・デュカス氏のショコラ専門店。1階はタブレットやボンボンが整然と並んだブティック、中2階のル・サロンではデザートやドリンクを楽しめる。パリの工房で作られた20種以上のクーベルチュールを用いて手仕事を施す様子を垣間見ながらいただくデザートの味は格別だ。エグゼクティブ・シェフのジュリアン・キンツラー氏は、季節ごとに日本限定のデザートを開発。どれも甘さを控えめにし、良質なチョコレート本来の風味をたくみに引き出し、アレンジしている。写真の「クープ・グラッセ・オ・カフェ」もそのひとつ。チョコレートとコーヒーの風味がしっかり立ちつつ後味はすがすがしい。食べる直前に温かいチョコレートソースが冷たいチョコレートプレートに目の前でかけられ、形状が変化していく演出も楽しめる一品だ。

1／ガラス張りの工房でショコラティエが立ち働く　2／オーセンティックな雰囲気が漂う1階のブティック　3／華やかな風味が特長のペルー産チョコレートを、クリームとヘーゼルナッツ風味のプラリネにして食感の良い特製生地でサンド。ヘーゼルナッツアイスが付く

ミルフィーユ ショコラ／ノワゼット　1870円

クープ・グラッセ・オ・カフェ　2090円

Point
チョコレートの異なるテクスチャーをひと皿で楽しめる

チョコレートとコーヒーのマリアージュを楽しめる一品。薄いチョコレートプレートの下にチョコレートとコーヒーのアイス、コーヒー風味のクリームとグラニテなどが盛られている

［その他のメニュー］ムース・オ・ショコラ クリュ・デクセプション1760円、スフレ・カカウェット ソルベ・ショコラ1870円、ル・グテ（アフタヌーンティーセット）4950円（2日前までに要予約）など

ショコラ・ショー　1100円

東京都中央区日本橋本町1-1-1　☎03-3516-3511　営11時～20時（ル・サロン19時半LO）　休不定休　交地下鉄銀座線ほか三越前駅B6出口から徒歩2分

「冬はチョコレートのベストシーズン、ぜひお越しください」
エグゼクティブ シェフ
ジュリアン・キンツラーさん

4／ル・サロンは30席あり広々　5／季節ごとにクーベルチュールを使い分け、温度管理も徹底したショコラ・ショーは甘さ控えめ。ほろ苦さや酸味などが複雑に絡みあいつつ後味のキレがいい

浜町

ネル クラフト チョコレート トーキョー

優しい味でビーントゥバーの入門編にぴったり

シェフショコラティエの村田さんがこだわったのは、ビーントゥバーチョコレートを誰にでも美味しく味わってもらうこと。カカオは浅煎りだと個性が出やすいが、その分雑味も出やすく玄人向け。そのためあえて中高温でローストし、万人に愛されつつ個性も感じられる風味を生み出している。そのチョコレートを用いたプリンは、なめらかな食感で優しい甘みが広がる中、ほのかな酸味も感じられる。同店のチョコレートに合わせてブレンド＆焙煎されたオリジナルコーヒーとも好相性だ。

nelセレクション
990円
※チョコレートプリン＋コーヒーのセット

Point
ベトナムの契約農家のカカオ豆を使用。なめらかな口溶けと豊かな風味が特長

Nelチョコレートパフェ
1100円

1／無糖の生クリームを添えたプリン。甘みと共に心地よい酸味も感じられる　2／濃厚なチョコレートアイスとクリームにはライチとカカオパルプのピューレがあしらわれている。フルーティーで飽きが来ない　3／客席からガラス越しに工房の製造風景も見られる

東京都中央区日本橋浜町3-20-2 HAMACHO HOTEL内　☎03-5643-7123　㊁10時～20時（カフェ19時半LO）　㊡無休（ホテルの休業日に準ずる）　㊚都営新宿線浜町駅A2出口から徒歩7分
※2／8～14までカフェは臨時休業、物販のみの営業になります。

［その他のメニュー］ボンボンショコラとドリンクセット880円～、ショコラショー715円、nelチョコレートアイス528円など

「自信を持って"美味しい"と思えるものを作っています」
シェフショコラティエ
村田友希さん

蔵前

ダンデライオン・チョコレート ファクトリー＆カフェ蔵前

シングルオリジンチョコレートの個性を楽しむ

サンフランシスコ発祥のチョコレートショップの日本1号店。シングルオリジン（単一産地）にこだわり、チョコレート製造の全てを店内で行う。カフェメニューはサンフランシスコ発と日本オリジナルのものがあり、中でも「クラマエホットチョコレート」は日本発の第一弾。同じ蔵前にある、静岡県の老舗茶農家の直営店「Nakamura Tea Life Store」のほうじ茶とブレンドしている。チョコレートのナッツ感とほうじ茶のかぐわしい香りの調和が見事だ。後味もスッキリ、ほっと一息つきたくなる。

シェフズテイスティング（蔵前）1595円
右から、カヌレ、クレームブリュレピスターシュ、タルトシトロン、プロフィットロール、ジュレ・ド・カカオフルーツ

クラマエホットチョコレート
693円

Point
ナッツ感の強さが特徴のドミニカ産チョコレートを用いキレの良い後味に

ブラウニーバイトフライト
693円

1／産地の異なるカカオを使用。右から食べて風味の変化を楽しんで　2／1階はショップとファクトリー、2階のカフェではワークショップも開催　3／カカオニブ入りクッキー付きな点も心憎い　4／3つの産地のカカオの違いを楽しめるセット。風味の幅広さに驚かされる

［その他のメニュー］スモア495円、ニビースコーン418円、ニブトフィー605円、ハウスホットチョコレート638円、ヨーロピアンホットチョコレート583円、フローズンチョコレート693円など

東京都台東区蔵前4-14-6　☎03-5833-7270　㊁10時～20時 ※カフェは19時半LO　㊡不定休　㊚都営浅草線蔵前駅A0出口から徒歩3分

「多彩な味を試して、ご自分の新しい好みの味を見つけてください」
ペストリーシェフ
辻舞さん

代々木公園

カカオストア

シンプルな中に際立つ、洗練の味

日本を代表するショコラティエ・土屋公二氏が手がけるビーントゥバーカフェでいただけるのは、ありそうでなかった「トーストショコラ」。上にのるのは、カカオの深い香りと穏やかな甘みが広がるカカオ67%の人気タブレットチョコレート「ミアメール」。カリッと焼かれたバゲットの上でとろりととろけるよう、適した厚みで作られたものだ。バゲットとともに噛み締めれば口中で見事なマリアージュが完成。店内には自家製の商品も多数並び、チョコ好きにはたまらない空間になっている。

ホットチョコレート《ジンジャー》784円
※セットドリンクの場合は110円引き

トーストショコラ 448円

Point 熱が入ってとろけた部分とそうでない部分の両方が楽しめる

チョコレートフォンデュ セット 896円

1／4カ国以上のローストカカオを試食できる　2／フランボワーズやチュイールニブなどをディップして　3／冬季限定のホットチョコレートは手作りのジンジャーシロップとジンジャーパウダーが入る。他に「ゆず」もある　4／壁には各国のショコラティエなどのサインも

[その他のメニュー] ホットチョコレート733円〜、カカオティー673円、自家製ホットレモネード733円、4種板チョコテイスティングセット673円、チョコレートカレー1293円など

東京都渋谷区富ケ谷1-6-8　☎03-3460-1726　営11時〜20時(19時LO)、金・土・祝前日11時〜21時(20時LO)　休無休　席カウンターあり、全23席／全席禁煙／予約不可／カード可／サなし・アルコールオーダー時お通し代448円別　交地下鉄千代田線代々木公園駅1番出口から徒歩1分

「ビーントゥバーの魅力を気軽にお楽しみいただけます」
店長 松金春菜さん

日比谷

パティスリー＆カフェ デリーモ

チョコレート好きは必食！ 満足度の高いスイーツ

コンベクションオーブンでふわっふわに焼き上げられた、ほかほかのチョコレート生地のスフレパンケーキにたっぷりのるのは、口溶けがなめらかなチョコレートクリーム。風味と硬さが異なるカカオ67%と70%のチョコチップを入れて、食感も絶妙にコントロールしている。濃厚でつややかな「ショコラソース」は生チョコレートのような豊かな風味で、アイスをトッピングすれば、ひんやりとした冷たさが加わる。程良い甘さと苦みのバランスも絶妙で、感性に訴えてくる魅惑の一品だ。

オーガニックショコラダージリン 902円
※セットドリンクの場合は216円引き

Point 食感、質感、香りなど異なる魅力をひと皿で味わえる

ブラックダンディー 1309円
ショコラアイストッピング +165円

デリーモ 748円

1／カウンター席は電源も使用可能　2／紅茶は「Art of Tea」のもの。チョコレートの鮮烈な香りに驚くはず　3／店名を冠されたケーキは、ブロンドチョコレート尽くし。クリームをムースで覆い、艶やかにコーティング。ヘーゼルナッツとエスプレッソの生地もポイント

東京都千代田区有楽町1-1-3 東京ミッドタウン日比谷地下1階　☎03-6206-1196　営11時〜23時(22時LO)　休施設に準ずる　席カウンターあり、全52席／全席禁煙／予約は平日17時以降のみ可／カード可／サ・お通し代なし　交地下鉄日比谷線日比谷駅A11出口直結

[その他のメニュー] 昼旬の野菜とスモークソーセージのジンジャーピッツァ1078円、彩り野菜のカポナータ1210円など 昼夜ロイヤルフルーティー1518円、ダムブランシュ1309円、マロンオランジュ1353円、トッピングアイスクリーム165円、ホットショコラ935円、本日のおすすめワイン＋ボンボンショコラ2粒1320円など

「洒落っ気とインパクトのある名称にワザとしました」
シェフショコラティエ
江口和明さん

止まらない、チョコへの愛と探求心！

チョコレート瓦版

もはや〝チョコ中毒〟になりつつある、ライター・井島&編集・鈴木。2人のチョコ体験をまとめました。

1

チョコレートの新しい食べ方を体験してみた！

ここ最近、インスタグラムなどのSNSで話題になっているのが、十条銀座商店街にある「ボンヌカフェ」の「ホットスティックチョコレート」だ。木の棒に丸いチョコレートが付いたもので、初心者におすすめという「大人みるく」(630円)を注文してみた。ホットミルクの中に入れて、クルクル回して溶かしながら飴のように舐めて味わうとのこと。実際にやってみると、チョコレートがとろけてきて、テンションが上がる！

いい大人がペロペロするのは躊躇するが、勇気を出してペロリ。こっくりと濃厚な味がミルクに包まれて、まろやか〜。締めのホットチョコレートは、ほどよいチョコレート感のやさしい味でホンワカする。ふとまわりを見渡すと、10～20代の女子やカップルが、キャッキャッと笑いながらペロペロ。そうか、これは「おもしろ〜い」と話せる相手がいたほうがもっと楽しいかも。十条のお店でテイクアウトできるほか、鎌倉駅前店に電話すれば配送も可能だとか。ホームパーティーなどに持参したら、盛り上がること間違いなし。家で楽しむ際はホットミルクの用意を忘れずに。

←塩気のあるハート型のクッキー付き。生クリームも添えられ、最後まで飽きずに楽しめるようになっている

2

今年ブームの予感。〝ルビーチョコレート〟をご存知？

P106の「マジドゥショコラ」でも登場しているが、今、「ルビーチョコレート」が、じわじわとキテいる様子。見た目から、イチゴ味のチョコレート？と思ってしまうが、全くの別モノだ。ルビーチョコレートは、南米やアフリカなどで栽培されているルビーカカオ豆から作られるもの。着色料やフレーバーを一切使用していないにも関わらず、可愛いピンク色&ベリー系の酸味を感じる味わいが特長で、ダーク、ミルク、ホワイトに続く〝第4のチョコレート〟とも言われている。ちなみに、スイスのチョコレートメーカー、バリー・カレボー社が長年かけて作り出したのが最初とか。その後、世界に広まって、日本でもここ1年くらいで一気に商品化。コンビニやスーパーで買えるダースやキットカット、さらにはチロルチョコまでルビーチョコレート味が登場。話のネタに、ぜひ食べてみて！

→(右)確かに、甘い中に爽やかな酸味があって美味！(左)成城石井ではルビーチョコを使ったカップデザートも発見！

3

日本酒＋カカオ!? カカオのお酒を飲んでみた。

その名も、「純米カカオ酒神香（かかお）」。京都の酒米「祝」で仕込まれた新酒に、自家焙煎カカオ豆をじっくり漬け込んだものだとか。半信半疑で飲んでみると、これが想像以上にイケる。ほのかなカカオの香りがあり、ひと口味わうと、日本酒の旨みの中にカカオの風味がグッと引き立つ。日本酒とカカオ豆がこんなに合うなんて！ 京都のビーントゥバー店「ダリケー」https://www.dari-k.com/で購入できるので、騙されたと思ってぜひ飲んでみてほしい。

←「純米カカオ酒 神香」1760円。コーヒー焼酎好きとしてはドンピシャの味。また買いたいぐらい気に入った

4

やっぱりあれは美味しかった!! 忘れられない、チョコ&チョコスイーツ

今回、チョコレート特集を担当したライター・井島と編集・鈴木。どの店もかなりハイレベルで美味だったが、今まで別特集で取材した店や普段食べている美味しいチョコレート、スイーツもたくさん思い出した。

鈴木（以下、**鈴**）「美味しいチョコを食べていて思い出したのが、2019年9月号『食のテーマパーク』特集でも紹介した兵庫県にある『**エスコヤマ**』。食べたときの衝撃が忘れられない。すっごく繊細なんだけど、まっすぐ脳に味わいを訴えかけてくる感じなの」

井島（以下、**井**）「わかります！ 美味しいチョコって理屈じゃない。舌と脳にストレートに響いてきますよね。しいて挙げるとすれば、私は2019年2月号『冬のアイスクリーム』特集で紹介した、麻布十番『**ジェラテリアマルジェラ**』のチョコレートのジェラート。こないだも、友達とランチしたあとについ寄っちゃいました」

鈴「味に差がないように思えるチョコレートだけど、いやいや、チョコ好きからするとどれもぜんっぜん違うよね」

井「そういえば、先日、たまたま主人が買ってきてくれた飯田橋の『**パティスリー カーヴァンソン**』のアメールというチョコレートケーキも格別でした。ビターな甘みで香りが上品で。でもこの店、月に数日しか営業していなくて、しかも行列ができていることも多いらしいのが難点なのですが……」

鈴「食べてみたい！ そんな貴重なケーキを買ってきてくれる旦那さん、羨ましい！ キーッ！」

←「エスコヤマ」のチョコレート（1粒270円〜）。醤油ヌーヴォー、柚子酒、醸し梅干しなど個性的な味も面白い

井「鈴木さん、落ち着いて。そういうお店のケーキも好きですけど、私、なんだかんだ、『**トップス**』のチョコケーキを食べると、やっぱりコレだなぁ、って思うんです」

鈴「わかる!! 私の周りにも〝結局はトップス派〟が本当に多い。子どもの頃から慣れ親しんでいる安心の味。あの変わらない美味しさ、イイよね〜」

井「そう。私は頑張った自分へのご褒美に買うことも多いかな」

鈴「今回みたいに、いつもよりタイトな取材スケジュールを乗り切った後とかぴったりじゃない？」

井「まさに。トップスのチョコレートケーキでお疲れ様会、決定です！」

→ジェラートグランデ700円〜。生チョコレートそのままのような濃厚さ。一生忘れられないくらいのインパクトがある

おとなの週末

Otoshu Information

東京みやげの大定番「江戸祭 人形焼」がリニューアル!

発売から35年以上にわたり人々に愛されてきた「江戸祭 人形焼」がさらに美味しくなってリニューアル発売された。よりしっとりとした食感を追求し、餡と生地とのバランスを変更。さらに、和紙フィルムで個包装化し、90日の賞味期限も実現した。ラインナップは、滑らかなこしあんを包んだ、どこか懐かしい、ホッとする味わいの「こしあん」(8個入600円)のほか、「粒あん」(8個入り650円)や「カスタードとこしあんの詰め合わせ」(12個入1000円)など豊富に揃っている。これまで以上に、手土産やギフトにも向く商品へと生まれ変わったこの人形焼、ぜひ食べておこう。

[お問い合わせ先] ショウエイ
●0120-25-6188
●http://www.shoei-food.com/

ベルギー・アントワープ発 ショコラトリー「デルレイ」、1月16日(木)より限定商品を発売

デルレイ・ジャパンは、この1月16日(木)よりバレンタイン・ホワイトデーに向けた新作及び限定ギフトボックスを販売開始する。フルーツやナッツなどを伝統的なベルギーのチョコレート製法と組み合わせた新フレーバーを詰め込んだ「2020ダイヤモンドボックス」(6個入3564円 ※ほか3個入、10個入もあり)や、「2020セレクションボックス」(8個入り4320円 ※ほか2個入、3個入、5個入、16個入りもあり)など。味わいはもちろん、華やかで美しい見た目のチョコレートには、きっと誰もが魅了されてしまうだろう。

[お問い合わせ先] デルレイ 銀座 ショコラトリー
●03-3571-5200

ご存じですか? オタネニンジンを使った「ピンピンころりカレー」

福島・会津地方は、日本で3カ所と言われる「オタネニンジン」の産地のひとつ。オタネニンジンは滋養強壮に良いとされ、古くから漢方に使用されているが、生産に4~5年を有することから量産が難しく、会津での生産高が減少している。そんなオタネニンジンをもっと盛り上げよう、という思いから誕生したのがこの「ピンピンころりカレー」(756円、公式ECサイト「會津のぶっさんめいさん」にて購入可)。オタネニンジンの独特な苦みと牛肉の旨み、スパイシーさが絶妙なバランスで、食べ応え満点の味わい。気になった方はぜひ食べてみて。

[お問い合わせ先] 株式会社会津美里振興会社 田中
●0242-57-1175
●https://aizuno.aizu-misato.jp/

心安らぐ禅の世界を体験できる! 福井「柏樹関(はくじゅかん)」

2019年7月に福井県の永平寺参道にオープンした、禅コンシェルジュが招く心を癒す体験の宿「柏樹関」。旅館のような快適な設備・サービスのなか、宿坊のような坐禅や本格的な精進料理など禅の世界を体験できる。料金は、1泊2食付き2名様36,000円~、1名様28,000円~(税別)。ぜひ、日常とは違った、心安らぐ禅の世界を堪能しにいきたい。

[お問い合わせ先] 永平寺 親禅の宿 柏樹館(はくじゅかん)
●0776-63-1188

おとなの週末

Back Number

「おとなの週末」のバックナンバーを各地の書店で販売しております。お近くの書店でご注文ください。
ご自宅への直送を希望される方は下の申し込み方法をご参照ください。

'19年 4 月号

本体:648円(税別)

「渋谷が変わる!」「春は立ち飲み」「ショートケーキ」

'19年 5 月号

本体:648円(税別)

「銀座 日比谷 丸の内」「すこし贅沢 江戸前ランチ」「皇居散策」

'19年 6 月号

本体:648円(税別)

「サバ 貝 マグロ」「オヤジのパン」「おとなのアイスコーヒー」

'19年 7 月号

本体:648円(税別)

「実は名店揃いのグルメエリア 赤羽 十条 大塚」「東京 銭湯めぐり」「抹茶で一服」

'19年 8 月号

本体:648円(税別)

「おいしい新宿の歩き方」「カレーとライス」「星に出逢いに」 特別付録「当店、神泡。ザ・プレミアム・モルツを愉しもう!」

'19年 9 月号

本体:648円(税別)

「噛みしめろ! 肉活」「今こそ、熱海」「食のテーマパーク」

'19年 10 月号

本体:648円(税別)

「秋はしっとり散策したい 上野 浅草」「焼きめし」「せんべい」

'19年 11 月号

本体:700円(税別)

「絶対得する! お値打ち寿司」「たのしい日本酒酒場」「日帰り&一泊 箱根の湯」

'19年 12 月号

本体:700円(税別)

「幸せを呼ぶ、旬を味わう蕎麦」「いとしの大衆酒場」「旬の和洋スイーツ」

'20年 1 月号

本体:700円(税別)

「おいしい東京駅」「東京で台湾グルメ」「泡酒で乾杯!」「アメリカン・ビーフの旅」

バックナンバーと単行本の販売について

「おとなの週末」2019年4月号～2020年1月号は、小社に若干在庫がございます。ご希望のお客様はお近くの書店に注文をお願いいたします。数に限りがありますので、品切れの場合はご容赦ください。

おとなの週末年間購読のご案内

お申し込み先

お電話 ➤ 0120-223-223 24時間、年中無休

インターネット ➤ おとなの週末Fujisan 検索

ウェブサイト ➤ http://www.fujisan.co.jp/otoshu

年間購読のお問い合わせ先

Fhujisan.co.jpカスタマーサポート

お電話 ➤ 0570-200-223 ナビダイヤル／平日10時～17時

メール ➤ cs@fujisan.co.jp メール24時間受付

12月号 読者プレゼント 当選者発表!

サントリー
「ザ・プレミアム・モルツ」&電動式神泡サーバー、グラス

石井さん(鳥取県鳥取市)
鹿取さん(千葉県柏市)
紅野さん(埼玉県川口市)
河野さん(北海道札幌市)
佐藤さん(東京都世田谷区)

昭和産業
「オリーブオイル ライトテイスト」

石原さん(埼玉県三郷市)
今尾さん(東京都中野区)
織田さん(東京都大田区)

SodaStream
「ソーダストリーム ミニデラックス スターターキット」

小畑さん(東京都品川区)
木下さん(東京都板橋区)
高橋さん(東京都文京区)

※個人情報保護の観点から、フルネームでの当選者発表は控えさせていただきます。ご了承ください。

＼思わず「さすが!」と唸る美味しさ／

有名シェフ監修の逸品をお取り寄せ

今回ご紹介するのは、予約の取れない人気店や一流店の料理人が監修したお取り寄せグルメ。妥協をしない彼らがこだわった商品はどれも舌を唸らせるものばかり。ギフトにもおすすめです。

撮影／鵜澤昭彦　スタイリング／中山暢子　文／編集部

「ラ・ロシェル」坂井宏行シェフ監修
ローストビーフと特製ガーリックペッパーソース

¥5400（税込・送料無料）

厳選したオーストラリア産牛のモモ肉を使用。天然岩塩や数種類のスパイスを丁寧に手作業でなじませ、真空加熱でじっくりと火入れした。柔らかくしっとりとした食感の中にきちんと肉の旨みを感じる逸品。特製のソースとぜひ。

「『ラ・ロシェル』坂井宏行シェフ監修　ローストビーフと特製ガーリックペッパーソース」
ローストビーフ400g、特製ガーリックペッパーソース120ml
【冷凍】　賞味期限／冷凍60日

商品番号8200322

RESTAURANT
Ryuzu

「レストラン リューズ」飯塚隆太シェフ監修
本格フレンチのビーフシチュー

¥5000（税込・送料無料）

５年連続でミシュランの星を獲得するなど日本のフレンチ界を牽引する実力派・飯塚隆太シェフが監修。牛肉とマッシュルームの旨みがたっぷりと詰まった風味抜群の味は、まるでお店で食べているかのような錯覚に陥るだろう。

「『レストラン リューズ』飯塚隆太シェフ監修　本格フレンチのビーフシチュー」
220g×4缶【常温】
賞味期限／常温で200日

商品番号8500613

ご注文方法はP125をご参照ください。

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」
落合務シェフ監修
香味野菜と牛肉のハンバーグ

¥5400（税込・送料無料）

牛肉100％に細かく刻んだセロリやパセリがたっぷりと入った無添加ハンバーグ。最初に牛肉のガツンとした旨み、後からじわじわと香味野菜の甘みやブラックペッパーの心地よい刺激を感じる奥深い味わいだ。落合シェフの自信作、売り切れてしまう前にぜひご賞味あれ。

「『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』落合務シェフ監修　香味野菜と牛肉のハンバーグ」
150g×8個【冷凍】
賞味期限／冷凍60日

商品番号8200311

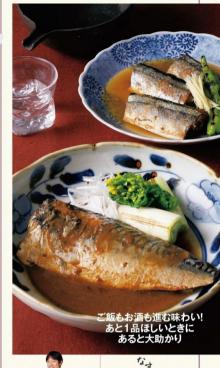
ありそうでなかった！
牛肉の旨みと香味野菜の風味が
溶けあう絶品ハンバーグ

「乃木坂しん」石田伸二氏監修
徳島県産豚肉と特製ぽん酢しょうゆ

¥5400（税込・送料無料）

徳島県出身で、徳島の料亭で15年もの研鑽を積んだ石田氏が太鼓判を押す徳島産ブランド豚。肉と脂のバランス、適度な歯応えが堪らない。お好みの野菜を巻いて、しゃぶしゃぶにし、ほんのりとダシの利いた特製ぽん酢で頂こう。

「『乃木坂しん』石田伸二氏監修　徳島県産豚肉と特製ぽん酢しょうゆ」
徳島県産豚肉（ロース・もも肉各250g）、ぽん酢しょうゆ300ml【冷凍】　賞味期限／冷凍20日

商品番号8200323

なすび亭

「なすび亭」吉岡英尋氏監修
便利な常温煮魚 2種

¥3240（税込・送料無料）

ノルウェー産の脂ののったサバを使用し、赤味噌にバターを加えて芳醇かつコクのある味に仕上げた「さばの味噌バター煮」と、三陸沖で獲れた新鮮なサンマをショウガで煮た「さんまの生姜煮」。どちらも滋味深い美味しさだ。

「『なすび亭』吉岡英尋氏監修　便利な常温煮魚　2種」
さばの味噌バター煮110g×4パック、さんまの生姜煮130g×2パック【常温】　賞味期限／常温120日

商品番号8500614

「鈴なり」村田明彦氏監修
鶏のから揚げ 2種のソース付き

¥5400（税込・送料無料）

レンジやトースターで温めるだけという手軽さがうれしい。しっかりと味がついているのでそのままでもいいが、ピリッとした柚子胡椒ソースやさっぱりとした酸味の梅肉ダレにつけて食べればまた違った美味しさに出合える。

「『鈴なり』村田明彦氏監修　鶏のから揚げ 2種のソース付き」　鶏から揚げもも肉（調理済み）300g×4パック、柚子胡椒ソース40g×2袋、梅肉だれ40g×2袋【冷凍】
賞味期限／冷凍60日

商品番号8200321

「モルソー」秋元さくらシェフ監修
国産牛すじ赤ワイン煮込みカレー

¥3240（税込・送料無料）

CAから転身して料理の道に入り、現在は自身のお店で腕を振るう秋元シェフが監修したのは、赤ワインの利いたルウで牛すじ肉を煮込んだカレー。肉の旨み、玉ネギの甘みとスパイシーさが絶妙に絡み合い、食欲をそそる味わいだ。

「『モルソー』秋元さくらシェフ監修　国産牛すじ赤ワイン煮込みカレー」
180g×5箱【常温】
賞味期限／常温で730日

商品番号8500615

ご注文はこちらへ!

インターネット おとなの週末お取り寄せ倶楽部 http://www.otoshu.com

お電話 0120-963-120

携帯 掲載商品についているQRコードを読み取ってアクセスしてください

旨さが際立つ! 名料理人監修の味

どの商品も普段の食卓に馴染み深いメニューですが、プロの手にかかると、やはりひと味もふた味も違い、風格が漂っていました。『本格フレンチのビーフシチュー』の上品な味は、缶入り商品とは思えない。具材もしっかりとしていて満足感が高い！」（お取り寄せサイト運営スタッフ）、「『香味野菜と牛肉のハンバーグ』に感動。野菜の風味がじんわりと優しく沁みるのよね～」（本誌編集）、「『便利な常温煮魚 2種』は、丁寧に作られた味がします。毎日でも食べたい」（担当カメラマン）。納得のいく味わいばかりなので、ぜひお試しくださいね。

「銀座 ロックフィッシュ」

間口一就の お肉道場

Kazunari Maguchi

第五十四回 豚スペアリブの巻

レシピ考案／間口一就　撮影／鵜澤昭彦　取材・文／池田一郎

うぇ〜い、ついに2020年に突入！ しかし変わらずこの道場主は、シンプル&丁寧に美味しい肉料理を伝授してくれまする。今年も門下生をビシビシしごくど〜。

道場主／年末年始の暴飲暴食、果てはおせちも食べ過ぎて、お主、そろそろ胃袋も弱っているのではないか？

門下生／うっ（鋭い）……。

道場主／ふ。なれば今月のテーマはしみじみやさしい味わい。

門下生／な、なんと。

道場主／使うのは旨みたっぷりの豚スペアリブじゃがな。

門下生／おお、やさしく、しかも骨付きとは！ じゅるるるる。

道場主／早速じゃが今回のポイント1、スペアリブを水から火にかけ、3回茹でこぼす。

門下生／ん〜、茹でこぼす？

道場主／そうじゃ。沸いたらザルにあけて茹で汁を捨てるを繰り返す。それでアクが取り除かれ、仕上がりがクリアになるという寸法じゃ。

門下生／な〜る。

道場主／さて、早くも今回のポイント2に行くぞ。鍋に先ほどのスペアリブを入れたら、水ではなく緑茶で煮込むぞ。

門下生／ほ〜、なぜあるか？

道場主／ふふふ、それはできてのお楽しみにしとこう。

Pork Spareribs

門下生／え〜、ケチケチ〜。

道場主／お主、テンションがおかしいぞ。まあよい、あとはいつものように塩分濃度1％となるように塩を加え……。

門下生／シンプルだな。

道場主／にんにくと白胡椒を加えて火にかける。にんにくが味をまとめあげてくれるのじゃ。

門下生／あとは煮込む？

道場主／そうじゃ。弱火で1時間、それが肉を柔らかくする。最後に付け合わせの春菊を加えてサッと湯がけば完成じゃ〜。

門下生／（いそいそとスペアリブを皿に盛り付け）ふあ〜、なんとも滋味あふれるいい香り。ほんのりにんにくの利いたいい塩気、口に含めばほろっとやさしくじんわり美味しい。緑茶は仕上がりを爽やかにするなり！

道場主／ご名答！ 泡盛ソーダの若草のような香りや爽やかさともぴったりじゃぞ。

まぐちかずなり／銀座「ロックフィッシュ」店主。看板メニューの氷を入れない「角ハイボール」はハイボールブームの火付け役。ひと手間であっと驚くおつまみの天才でもある。

[Recipe]

スペアリブの緑茶煮込み

材料（3〜4人分）

- 豚スペアリブ……400g
- 緑茶……800mℓ
- にんにく……50g
- 春菊……適量
- 塩……8g
- 白胡椒……小さじ1/2

作り方

一　スペアリブを水から鍋に入れ、3回茹でこぼす。

二　鍋に緑茶、一のスペアリブを入れる。塩8gで塩分濃度を1%に調える。

三　にんにく、白胡椒を加え弱火で60分煮る。

四　春菊を加えてさっと茹でて、食べやすい大きさに切る。

五　スペアリブを取り出し、春菊と一緒に皿に盛る。

「スペアリブは茹でこぼせば味がクリアに」

スペアリブは食べやすいように切り分けて食すべし。どこか薬膳のような爽やかな仕上がりにして、じんわりしみ出た脂の甘みも感じられるのが◎。泡盛は軽く樽のかかったタイプなどを合わせてみてもいい感じ!

おいしい往復書簡

今月のお題 【コロッケ】

第五十四回

マッキー牧元

ただひたすらに、誠実に 変わらぬ味を作り続ける 真のおふくろの味が 俵型に込められている

門上さん、コロッケは、俵型派と小判形派に二分されるようですが、私は断然俵型派です。もちろん小判形も好きですが、厚みのある俵形は、歯を入れた時の幸福感が違うように思うのです。

そんなコロッケの大切さは、もちろん美味しさにあると思うのですが、コロッケを食べた時に、どれだけ気分が優しくなれるのか。心がほぐれるのかという点が最も大切だと信じています。その好例が、この店のコロッケなのですね。

カリリ。噛めば衣が音を立て、芋が大地の甘さを滲ませ、豚肉が滋味を忍ばせます。その途端僕は、ぬるま湯に浸かって、体が弛緩します。遠く昔からの温もりが、ゆったりと戻ってくる。余計な味が一切ない。じゃがいもと豚肉を信頼しきった味なのです。パン粉は、国産小麦粉、国産酵母で作った添加物不使用の特製、じゃがいもは北海道産の男爵芋、豚肉は国産豚挽肉を使っています。揚げ油は菜種油。でもそんなことは、一切謳っていない。コロッケ2個と、日替りの小鉢や出汁巻卵に漬物、ご飯に味噌汁がついて、千円。

コスパがどうのこうの言っている輩に、食べてもらいたい。今の時代に真っ当を貫くことは、いかに値があることか。門上さん、僕は日本に、こんな食堂がたくさんあればと、切実に思うのです。

「毎朝じゃがいもを蒸かして潰し、下ごしらえした豚挽肉と混ぜて、俵型に成型する。冷凍は一切なし。『なんにもしてないんですよ、ただ同じことをずっとやっているだけ』と言う女将に、ただただ頭を垂れる気持ちです」牧

手作りコロッケ定食

1000円

お楽しみに

マッキー牧元／自腹タベアルキストであり、コラムニスト。『味の手帖』主幹。最近は、グルメ界で話題の本『どんな肉でも旨くする サカエヤ新保吉伸の全仕事』（世界文化社刊）を企画・構成。

ひまわり亭

東京都渋谷区鉢山町2-1-101 マ・メゾネット 1F
☎03-3780-0907
㊎11時半〜14時（LO）
㊡日・月・祝、春・夏・年末年始休あり
㊥カウンターあり、全17席／全席禁煙／予約不可／カード不可
㊋井の頭線神泉駅から徒歩9分、東急東横線代官山駅から徒歩10分

東 マッキー牧元×門上武司の 西

Mackey Makimoto

Takeshi Kadokami

早いもので本連載も五十四回、さまざまなメニューを取り上げてきました。
が！ まだまだあるもんですねぇ、王道にして国民的アイドルメニュー、
〈コロッケ〉の登場です。東は、見た目からして伝わる誠実そのものの味を、
西は、本格フレンチの技を取り入れた味わいを。あぁ、早く食べたい！

文／門上武司、マッキー牧元　撮影／鵜澤昭彦（東）、松浦 稔（西）

門上武司

西

毎日でも食べたい 親しみやすさが身上。 しかしその実力は 本格フレンチの技にあり

牧元さん、今回は我々の大好きなコロッケ。思わず「今日もコロッケ、明日もコロッケ」とかつて五月みどりさんが歌った「コロッケの唄」を口ずさんでしまいました。コロッケの源流はフランス料理のクロケットです。そして、大阪にはフランス料理人が作るコロッケ専門店があるのです。

『コロッケ いまむら』の今村俊之さんは、「フランス料理が大好きですが、なかなか一般の人には遠い存在なので、身近に味わっていただけるコロッケを作っています」とコロッケを商いにしたきっかけを話してくれました。とはいっても、そこには長年培われてきたフランス料理の技が見事に加わるのです。

基本はご飯と一緒に食べる。コロッケ自体にソースを練り込むので、あとからソースを必要としない、など今村さんのコロッケに対する思いが詰まっているのです。看板メニューの「いまむらコロッケ」は、自家製のミートソースの味わいとチーズのまろやかさがクセになります。極めて身近な食べ物でありながら、少し印象が違うというのが今村さんのコロッケなのです。また「ポテトサラダコロッケ」は、ホテルでフランス料理を作っていた時代に賄いで作り、先輩から褒められたレシピをアレンジしたもの。

牧元さん、テイクアウトのコロッケを食べながら、コロッケ談義いかかですか？

「〈いまむらコロッケ〉はミートソースとチーズの妙なる相性が魅力です。〈ポテトサラダコロッケ〉はハム、タマゴ、ジャガイモ、マヨネーズが入り、わずかな甘みがつい食べる速度を速めてしまうのです。コロッケがどんどん楽しくなるメニューです」門

いまむらコロッケ（上）
ポテトサラダコロッケ（下）
各153円

コロッケ いまむら
大阪府大阪市城東区今福西3-11-33 今福ハイツ1階
☎06-6939-5609　営10時～19時半 ※売り切れ終い　休水
店頭販売のみ、店内飲食スペースなし
※ネット販売あり　https://www.imakoro.com
　ポテトサラダコロッケは店頭販売のみ
交地下鉄長堀鶴見緑地線蒲生四丁目駅から徒歩3分

次は酸辣湯！

門上武司／小誌でもおなじみの、あらゆる食情報に精通している西のグルメ王。食関連の執筆・編集を中心に、各メディアに露出多数。関西の食雑誌「あまから手帖」の編集顧問も務める。

第40回

提灯（ちょうちん）もみ祭り in 栃木県下都賀郡野木町

長い竹竿の先に明るく光る提灯が。昔は酔っ払いの大人たち、今は元気な子供たちが手にした竿をぶつけて壊して消し合って。800年続く不思議な祭り。

撮影／白石あづさ

Azusa Shiraishi

3年間の世界一周旅行後、フリーライターに。著書に「世界のへんな肉」（新潮文庫）、「世界が驚くニッポンのお坊さん～佐々井秀嶺、インドに笑う」（文藝春秋）ほか。

年貢か、妾か？

ほんのり灯る柔らかい光に、丸みのある優しい形。人間でいえば、とびきりの美人じゃないけど、気立てがよくて愛らしい町娘だろうか。江戸時代の懐中電灯である提灯は、竹ひごを筒状に組み、和紙を貼って底に蝋燭を立てるシンプルな造り。高級品だったが、江戸時代に蝋燭が普及してから庶民にも広まったという。

ところが、そんな長く日本で愛されてきた提灯を、親の仇かと思うほどにドカドカとぶつけ合う荒っぽい奇祭が栃木県の南東・野木町で行われているという。その名も「提灯もみ祭り」。さらに調べてみれば、すぐ隣の茨城県古河でも同じような祭りが続いているらしい。

なぜ罪のない提灯を〝揉む〟!? 首を傾げつつ、年の暮れ、編集の武内とクルマで野木町へと向かう。

「武内さん、この奇祭は江戸時代の栃木と茨城のヤンキー決戦では？」

「喧嘩上等、夜露死苦ですか？」

「殴り込みで怪我人が出て、それで番長…いえ、庄屋の提灯を落とし合う祭りを考えて憂さ晴らしをしたのかも」

「なるほど。さすがヤンキー天国・千葉出身の白石さんの発想だ」

そんな話をしていると、畑の中に思ったよりも立派な参道が現れた。仁徳天皇時代から始まり、下野国寒川郡七郷の総鎮守でもあった野木宮神社の境内は、すでに賑わっている。さっそく宮司の海老沼尭さんを探して、疑問をぶつけてみた。

「祭りの起源ですか？ 鎌倉幕府が始まる少し前の1183年に、ここで起きた源頼朝と叔父の志田義広の野木宮合戦は知ってます？ 叔父軍は3万、対する頼朝軍は6千の兵。しかし春一番が吹いて視界が遮られた叔父軍が撤退してね、神風に感謝した頼朝が野木神社に神領を与えたんです」

それからというもの、旧暦の10月末（12月上旬）に御神霊の宿る鉾を持った神官たちが、8日間かけて神領を馬で回る「七郷巡り」が行われるように。しかし、なぜこの寒い時期なのか。

「収穫が終わり脱穀した米が蔵に収まるのがこの時期。表向きは村々の健康や繁栄を祈るためなのですが、『そろそろ神社に年貢を』と神官が触れ回っていたのかも。神官が7人の妾の家に泊まってい

1

2

久しぶり！ 飲んで！

3

おでん、食べて～～！

4

1／日が暮れると人々が野木神社に集まり始める　2／地域の女の子による神楽　3・4／各自治会の寄り合い所「たまり」では、酒を飲み、おでんの鍋を囲む。大人はこれが楽しみ。観光客にも振る舞う地区も

（提灯もみ祭り）

竹竿の先につけた提灯に火を灯し、子供たちが互いにぶつけあい消し合う野木神社の祭り。各町内の氏子が参道に「たまり」を作り、おでんや酒を楽しむ。

開催日	12月3日
場所	野木神社
奇祭度	★★
謎の起源度	★★
伝統	★★★　※3点満点

るなんて説もあったけど、今は省略して2日だけです」

七郷の村人たちは、福を呼ぶ神様には自分の村に長居してほしいと願う。そこで神官の行列を提灯で妨害し、次の村に行かせまいとする。しかし、村境で神様を待つ次の村の人々はしびれを切らして、提灯バトルに。これが、祭りの起こりなのだとか。県はまたぐが、隣の古河の祭りもその名残りらしい。

「ようやく野木神社に戻ってきても、地元民には『神様を帰しては楽しい祭りが終わってしまう』と、最後の最後まで鳥居の下で通せんぼ。ところが今は『宮司さん、俺たち、明日も会社だから！』とすぐ通してくれるから楽で楽で」

揉み合い、叩き合い

一番星が光るころ、小さな女の子が神楽を舞い始めた。参道では野木地区の8つの自治会がそれぞれ「たまり」と呼ばれる寄り合い所を作り、豚汁やおでん鍋を囲んで酒を注ぎ合う。

その向かいに百近い竹竿に括り付けられた提灯が立てかけてあり、地区の当番は1本ずつ倒して蝋燭に火を灯す。さあ、いよいよ迫力の提灯バトルが……と思いきや、なんと集まってきたのは、ちびっ子たち。

神様をめぐる熱い男の戦いじゃないの？ と、思わず先ほどの宮司さんに駆け寄ると拡声器を持っている。

5／自治会ごとに違う提灯の模様　6／提灯もみが始まる前にひとつずつ点火する　7／いよいよ子供たちのバトル開始！　神社に帰ってくる神様を迎えるまで寒くてもみ合っていたのが「提灯もみ」だったのだが、今は「提灯叩き」に変化？　8／たまに燃えてしまう提灯も　9／戦い終えた提灯たち。破れてボロボロに

「昭和30年ごろまで氏子の男でやっていたんだけど、お酒が入っているから血だらけになることもあってね。終われば酔っ払いが倒れていて起こして家に帰したり。以来、子供を主役にしたの。はい、子供たち～、突撃～っ！」

そのとたん、ちびっ子は長い竹竿を手にキャーキャーと、お互いの提灯をビシバシと叩き合う。ひとりひと竿というルールもなく、女の子5人が一本の竿を手に「えーい！」と、気弱な男子の提灯を叩き落とす。親が支えてもOKだが、本気になった母親が子供を振り落とし夢中で闘っている。提灯をぶつけて相手の火を消すが、時には提灯が燃えることも。

そこへ武内が頭を押さえながら「いてて！　子供に頭を打たれた！」と涙目で逃げ込んできた。美しくはないが、武内のゴマ塩頭は提灯と同じ大きさだ。間違える子供がいるのは仕方がない

たまりにいた長老たちが、「本当は村境と違って、境内で寒い中、神様の帰りを待っている野木の氏子が体を温め合って『もみあう』から『もみ祭り』なんだよ。叩くんじゃないんだけどなあ」と、ぼやく。時代に合わせて変わるからこそ、800年も続いたのかもしれない。千年目にはどんな祭りになるのか。竿を持つ手が変わっても、提灯の優しい光は同じままだろう。

【2月～3月の奇祭】2月／●カセ鳥（山形県上山市）●からかい神事（愛知県豊橋市）●和良比はだか祭り（千葉県四街道市）●なまはげ柴灯まつり（秋田県男鹿市）　3月／●越後浦佐毘沙門堂裸押合大祭（新潟県南魚沼市）●耳祭り（広島県尾道市）●つつこ引き祭り（福島県伊達市）

行ってみた。食べてみた。おと週瓦版

第二十七回　撮影・取材／編集部

其の壱、

気になる商品を試してみた。
進化が止まらない！「柿の種」の新味をチェック

鈴木里映

今月号では、特集でもお取り寄せ企画でもチョコレートを担当。チョコ好きにとっては幸せな1カ月だったが、同時に高まってくるのが〝柿の種愛〟だ。甘いものが続くと、やはりしょっぱいものを欲する。以前にもここで柿ピーを紹介したが、今回は柿の種（ピーナッツなし）で面白い味が出ていたので紹介させてほしい。まず、アイデアパッケージ社の「東京のり佃煮風」。何と〝ぬれせん〟みたいなしっとり食感。海苔の風味も悪くない。シリーズで、「大阪紅ショウガ天」や「桃屋のいか塩辛風」もあって攻めているな〜と感心。個人的にヒットしたのは、阿部幸製菓の「かきたね（カレー味）」。13種類のスパイスが配合されたカレーシーズニングで味付けされているのだが、カレー味がしつこすぎず、辛すぎず、絶妙だった。

探せば他にもたくさん出てきそうな柿の種シリーズ。どんな味でも美味しくなるのだろうか。気になる。

上／地元の駅ナカのスーパーで見つけた個性派たち　下／しっとり食感の「東京のり佃煮風」

其の弐、

気になるビールの店に行ってみた。
銀座の食とエンタメバーで全18種類を手軽に飲み比べ クラフトビール量り売り

戎 誠輝

居酒屋でビールが出るのが遅いと、自分で注いだ方が早い！ と思う人？ ハイ、ハーイ！ そんな人にうってつけなのが『EX（エクス）BAR（バー） TOKYO（トウキョウ）』。昨年11月20日、銀座にオープンした新店だ。

エレベーターで8階まで上がると、クラブの受付みたいな場所に出てくる。こういうところに場馴れしていないので「ヒトリデモダイジョウブデスカ？」と緊張しつつ、受付を済まし入店。現代の社交場といった趣で、お客はグループからおひとりさままで様々。

ズラッと並んだサーバーは、よなよな、ネスト、コエドをはじめとするオール国産のクラフトビールのラインナップ。これはアガる。ビールは受付時に渡されたリストバンドを液晶にかざすことで、サーバーから注がれる。グラスを持ち、ピッとかざし、タップを引く。量に応じて価格はぐんぐん上昇。ちょっとビビる。いろいろ飲みたいので、そこまで注がずに終了。これを繰り返し、6種類を飲んだ。フードも少し食べたが、ボリューム多めなので、複数名で行くことをおすすめします！

↓これがセルフビールサーバー！ 液晶に銘柄が表記されている。この日は1種類売り切れで17種類が飲めた

↑右／まずはグラスを洗浄。一度やってみたかったから何気にうれしい　中／液晶にかざしたあと、タップを手前に引くと注がれる　左／ノースアイランドのIPA（100ml 403円）

EXBAR TOKYO／東京都中央区銀座8-2-1 ニッタビル8階

〒112-0013　東京都文京区音羽1-2-2 講談社ビーシー おとなの週末編集部「おと週 瓦版」宛にハガキでお送りください。

otoshu@kodansha-bc.jp

「おとなの週末」二〇二〇年 二月号

其の 参、

気になる「不思議メニュー」を頼んでみた。

「グルテン」がどうやら主役!? まだまだ知られていない 謎の中華メニューに突撃!!

赤谷まりえ

「糖質制限」に「グルテンフリー」という言葉が世間に定着して間もないですが、東京都は大塚の小さな中華料理屋『台湾無骨香脆鶏柳』(読み仮名は欄外!)にて見過ごせないメニューを発見。それはなんと「揚げグルテン串」に「グルテンヌードル」。もうラ〇ザップの先生もまっつぁお。最近さらに体が重く、やけのやんぱちになった赤谷、思い切って両方を頼むことに。

まずは串が到着。揚げドーナツのような想像を裏切り、見た目と食感は「ぬにょっ」とした魚肉風。

左/和名・グルテンヌードル、本名・牛筋面(980円/税別) 右/和名・揚げグルテン串、本名・炸面筋(280円/税別)。日本風源氏名の妙

ミトコンドリアのような形が、不思議なコシを生んでいる。ふむふむ、嫌いじゃない!「ヨクカキマゼテドウゾ」と、次に置かれたのは、辛いタレがかかった混ぜそばに似たひと皿。麺が一番の特徴で、ツルっとした表面に大きい気泡が入り、全体的にデコボコな作り。バクッ! と食むと、麺の気泡にタレがよく絡み、口の中が旨辛味でいっぱいに。いったいどんな製法の麺なのか一所懸命に聞いてみるも、店員さんに言葉がうまく通じず断念。ちなみに次は「焼き冷麺」(550円)に挑戦する予定。糖質か糖質ゼロか、焼きか冷か……なんて小さなことにとらわれてはいけないのだ!

↓凍らせたコンニャクのような、ツルっとした油揚げのような、人生で初めての食感の麺

台湾無骨香脆鶏柳(タイワンウーグゥシャンチージールー)/東京都豊島区北大塚2-13-5

其の 四、

気になる専門店に行ってみた。

基本は定食のみ! ストイックでポップな生姜焼き専門店

戎 誠輝

普段覆面調査をしていると、好きなものを食べる機会が少なくなった。そのひとつが生姜焼き。専門店が都内に何軒かあるが、今回行ったのは、昨年11月8日神保町にできた『しょうが焼きBaKa』。

メニューは至ってシンプル。基本「しょうが焼き定食」のみ! 味噌汁はちゃんと豚汁! まずはこちらをズズッとやりますと、白味噌のやさしい風味が胃を落ち着かせてくれる。続いてたっぷりの具材に目をやれば、玉ネギやニンジンとともに、厚揚げを発見! 豚肉は厚みがある上に大きめにカットされていて、何だか得した気分。さて肝心のしょうが焼きはというと……生姜の利いた特製秘伝のタレをまとった豚肉が美味。ご飯が進むちょうどいい塩梅の濃さだ。その傍らには豚そぼろ。ご飯はこれもまたご飯に合う合う。ご飯は一杯までおかわり無料だったが、グッとこらえておかわりせずに完食。

生姜焼きは単品もあるので、夜はそれとクラフトビール(2種類ある)やレモンサワーを飲みながらつまむのもいい。いやはや、やっぱり豚の生姜焼きは旨いなぁ。

↑外観、内観に豚のかわいいキャラクターが装飾されていてちょっぴりポップ

↓「しょうが焼き定食 オススメ盛り」(1000円)。これ自体しっかりとした量があるが、1.5倍増の「ブタ盛り」(1200円)もある

しょうが焼きBaKa/東京都千代田区神田神保町2-36 片桐ビル1階

「あの行列店や初上陸店、気になるから行ってみて!」
「こんなニッチな商品もありますよー」など、
読者のみなさんからの「行ってこい!」「食べてみて!」というリクエスト投書をお待ちしております。
編集部が身体を張って試します!

おとなの週末

覆面ライターの1ヶ月食ダイアリー

私たち、こんな毎日を過ごしています

第37回

食いしん坊根性で目指せ「おと週」のスイーツライター

井島加恵

最近になってようやく自分が思っている以上に甘いもの好きだということに気づく。チーズケーキの食べ放題で10個完食したという話をしたら、「そりゃ半端ない」らしい。

11月×日 「来月はチョコレート企画になりそうなので、『L』のプレス発表会に行きませんか?」と、編集鈴木さんからのお誘い。間違いなく美味しいのだが、ピンとくるものがないような……。チョコレートって意外と難しいかも。

11月×日 前号のデザイン待ちの間に、長年の仕事仲間であるカメラマン・M氏と中野のベトナム料理『**ビアホイチョップ**』でランチ。フォーを食べたら、噂通りの高レベル。自家製の生麺を使っているらしくモチモチで旨い!

11月×日 編集鈴木さんから、「やっぱりチョコレートになりました!」と連絡あり。ここ数年で増えているビーントゥバーの店に絞ってリサーチを開始。

11月×日 まずは紹介候補の青山一丁目にある『**ショコラティエ パレ ド オール ブラン**』(P108)に行ったあと、日本橋浜町にある『**ネル**』(P112)へ。チョコプリンが美味しそうで、担当外とわかってはいるものの誘惑に勝てず食べてしまう。続いて、知り合いの編集者Tさんと、遅めのランチ会&忘年会と称して、神田にあるバーの『**バー&シドレリア エクリプスファースト**』へ。前号の「泡酒で乾杯!」という企画で、久々にシードルを飲んで、勢いづいてしまったのだ。時間を有効に使うべく(?)、15時から意気揚々と飲み始める。さっぱり系の国産から始まり、酸味のあるスペインや入荷まもない新商品を挟みつつ、定番だがやはり外せないフランスの「アプルヴァル」も。シードルは低アルコールだが、3時間以上飲み続けるとさすがにほろ酔い。

12月×日 『**ショコラティエ パレ ド オール ブラン**』の取材後、同じビルにある『**トラヤカフェ**』で軽いランチ。以前はあんパンがあったのだが、メニューに見当たらず、スコーン付きランチを食べる。あんパン、食べたかったなぁ。

12月×日 別媒体の仕事でプリンを食べに行く。卵感とカラメルのバランスが完璧。残念ながら店の名前は出せないが、ここは本当に美味しかった。

12月×日 朝イチで『**ヴェンキ**』(P109)を取材し、チョコレートのジェラートを食べてから、別媒体のプリン撮影へ。スタジオで25個以上ひたすら食べる。お昼を食べに行った早稲田の中華料理店『**チャイ**』でエビチリをチョイス。しょっぱい味が美味しくてたまらない。

12月×日 チョコレート瓦版ページで紹介する『**ボンヌカフェ**』(P114)へ。お店のある十条銀座商店街はメディアにもよく登場する総菜天国なのだ。ぶらぶら散歩した～い。でも時間がない(泣)。

12月×日 練馬にある食堂『**えごたいえ**』で夜ごはん。マンションの共有スペースだが住人以外も使える。料理も美味しく、Wi-Fiもあり、コンビニが併設されたラウンジもあり、仕事するにはもってこい。

12月×日 今年のクリスマスケーキは、本誌のショートケーキ特集で気に入った『**アステリスク**』に決定。予約のついでに、ロールケーキを買ってきてしまう夫。「いらないよ!」と言いつつ、現物を見たら食べずにはいられない。あぁ……。

12月×日 お昼を食べに、練馬の回転寿司『**銚子丸**』へ。そういえば、ここのプリンが旨いと聞いたことがある。せっかくだから食べようかと思ったら、なんと売り切れ! 入荷が火曜と金曜の週2回らしく、月曜はないことが多いそう。ショック～!! というものの、改めて一ヶ月を振り返ると、糖分取り過ぎ。でも、ようやく原稿が終わって改めてチョコレートを食べたら、しみじみ旨い。ちょっとだけのつもりが、もう一個、あともう一個だけ……。我ながらスゴい。

「バー&シドレリア エクリプスファースト」で、店主のFさんが勧めてくれた「フェンテ・ギハロ」の「アンセストラル」。酵母のニュアンスもあって、酸とのバランスもばっちり。これ、かなりおすすめ!

→練馬の「銚子丸」でいつも注文するのが「本日の日替わり5貫」。旬の新鮮な魚を、職人さんがちゃんと握ってくれるし、回転寿司の中ではレベルが高い! ランチ14時までお代わりが何回でもできる無料のあら汁もお得

←『トラヤカフェ』のランチ「季節の野菜スープと全粒粉スコーン」。スコーンに付いていた栗餡のペーストは栗の味がしっかりしながら甘さ控えめでさすが「とらや」と納得

Volume.27
東京スカイツリー®
東京
名所案内
TOKYO

森山大道

Daido Moriyama

1938年、大阪府生まれ。『にっぽん劇場写真帖』『写真よさようなら』など、話題の作品集を数多く出版し、国内外で展覧会を多数開催。2018年、フランス政府よりレジオンドヌール勲章が授与され、2019年春にはハッセルブラッド国際写真賞を受賞した。

Writer & Editor's Note
取材後記

市村幸妙 ライター

ホテルの麺、ショコラティエと贅沢〜！でも、ホテルのレストランをひとりで予約して、ひとりで麺をすするのはハートの弱い私にはちょっと冒険でした。チョコレートも食べすぎると胸焼けが……。ひとりでも安心して入れる良店、上質なチョコ店を厳選しています。

岡野孝次 ライター

得意な科目は地理。地図帳を眺めるのが大好きな少年でした。大学生になって趣味がバックパック旅行に。もちろん旅の楽しみは食ですが、ここ東京では、海を渡らずとも世界各国の味に触れられる。料理を通してその国の文化を知ることもでき、本当に実りある取材でした。

赤谷まりえ ライター

ラーメンを食べ歩き続けると、ラーメンの宇宙観というか、「旨みのかけ算」の途方もない可能性にくらくらと目まいがします。素材の組み合わせが無限にあり、（ダシが乾物由来のものはまたさらに）井一杯に途方もない手間と時間がかかっているという。ありがたやありがたや。

岡本ジュン ライター

毎年の年始にルーティンで思うのは、今年こそ英語を勉強する！（思うだけでやらないけど）。今回の世界のグルメではチェコ、マルタ、ギリシャ、ポルトガルと英語ができても役に立たない国ばかり担当。そこで思った！ 今年は「世界の身ぶり辞典」が欲しい。

池田一郎 ライター

アジアは広〜い。いくつか訪ねた国で現地で食べた味も忘れられないが、まだまだ知らん味があるな〜と今回はTOKYOで実感。西域方面の羊肉のレパートリーも面白いが、ブータン料理はヒットしたなあ。唐辛子が辛いけど、素朴なので豊か、なんか心打つ味〜！

カーツさとう ライター

萩原健一、八千草薫に続いて、梅宮辰夫。個人的人生最高ドラマ『前略おふくろ様』の主要メンバーがまた亡くなられた。料亭が舞台のこのドラマに小松政男のこんなセリフがある。「最近はウイスキーの人も多いすから」…焼酎は話にも出てこない。時代は変わるよなァ。

井島加恵 ライター

チョコレートは前から好きだったけど、産地や土壌、品種のこと、製造方法のこだわりなど、シェフたちの話が面白くて興味津々。取材でよく耳にした、チョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」が1月末にあるので、胃腸を整えて、張り切って参加してきます！

カイトモオ ライター

移民の多い北南米の料理を食べ歩いて感じたのは、その「とらわれなさ」の凄さ。友人に音楽を勧めるような感覚で味をシェアし合い、食べるのを楽しんできたんだろうな、と。そう思わせる自由な空気感が心地よくて、取材中、おなかは満腹でも、心は常に軽やかでした。

菜々山いく子 ライター

来る日も来る日も麺生活だったため、先日久しぶりに炊飯しました。普段はダイエットを気にして玄米やもち麦入りにしているのを、米オンリーで！ 炊き上がりの神々しいほどの輝きは、まさしく銀シャリ！ おかずは白菜漬けの超絶地味な食卓でも沁みる旨さでした。

林 匠子 ライター

素ラーメン特集を担当。その反動で、超がっつり系ラーメンが恋しくなり、約10年ぶりに『二郎』へ。で、つい「マシマシ」など例の呪文を唱えてしまう。苦しい。旨いけど濃い。何とか完食はできたが、うーん、次は10年後でいいかも。寄る年波には…ってやつですね。悲しい。

肥田木奈々 ライター

白塗り&カツラで着物姿、お笑い芸人のコウメ太夫に、最近なぜかハマっております。今号のラーメン調査の日々を振返ってひとネタ。「チャンチャカチャンチャン、スカートがブカブカになって喜んでたらあ〜、ボタンが弾け飛んでましたあ〜、チクショー!!」

松井さおり ライター

今回の特集で「味噌ラーメンの担当ね」と言われた時は、正直困りました。「こってりを求めないと言われても、味噌汁じゃないんだからさぁ」と心の中で毒づいたりもしたけれど、前言撤回。取材を終え、私の中で〝パンチでごまかさない味噌ラーメンこそ最強〟説が流れています。

松岡芙佐江 ライター

チョコレートの覆面取材中に初めてカカオパルプ（果肉）を食べました。甘酸っぱくフルーティー、なぜ今まで流行らなかったのかと思ったら、これがないとカカオ豆が発酵せず美味しいチョコレートが作れないそう。…いいチョコのために犠牲になってください、合掌。

戎 誠輝 編集

ラーメン店を調査・取材して思うのは、常に進化し続けているということ。店主が理想の味を追求し、より美味しい一杯を作る。その姿勢は雑誌作りにも通じるなぁと。2020年、自分も読者のみなさまに喜んでいただける誌面を追求せねば。今年もどうぞご贔屓に。

門脇 宏 編集

世界一周グルメの南北アメリカを担当。メキシコやペルーの料理に興味津々だったこともあり、楽しい調査となりました。それにしてもメキシコの蒸留酒、メスカルは旨い！ 2020年はメスカルがブレイクする、かもネ。◎次号はとんかつの大特集です。

鈴木里映 編集

毎朝、コーヒーと一緒にチョコレートをひとかけ食べるのがなんとなくの習慣です。いつもはスーパーで買うチョコですが、今月は取材のおかげで美味しいチョコレートが自宅にわんさか。気持ちよく1日をスタートできるので、これからも専門店で買い求めようかな。

武内慎司 編集

自宅近所のコンビニの商品棚に空きがあるままで、一向に増えない。と、昨日、閉店しますとの告知。道を挟んで向かい合っていたり、交差点のそれぞれの角に4店舗あったりして、少し減らしたほうがいいのではとか思っていたが、近所のがなくなるとちょうと困る。むぅ。

和賀かな 編集

毎回、取材先や訪れた店で印象に残った料理を、自分なりに再現して作るのが恒例。今回はまったのは、ブータンのエマダツィとチェコのアップルシュトゥルーデル。お土産にしてもらった湖南料理は、煮込みや卵とじにしたりとアレンジ三昧。あと干し肉も、作ろっと。

おとなの週末 Next Issue

2020年3月号は2月15日（土）発売

注目の新店から実力店まで覆面大調査

男のとんかつ

カツ好きのアナタ、お待たせしました！

今こそ飲みたい！
日本のウイスキー

こだわりの塩、醤油、オイルを徹底比較！
おいしい調味料